Sekrety włoskiej kuchni

Przedmowa
Umberto Eco

Fantastyczna podróż do oblanej słońcem Italii, kraju, w którym kuchnię podniesiono do rangi sztuki.

Elena Kostioukovitch

Albatros

Sekrety włoskiej kuchni

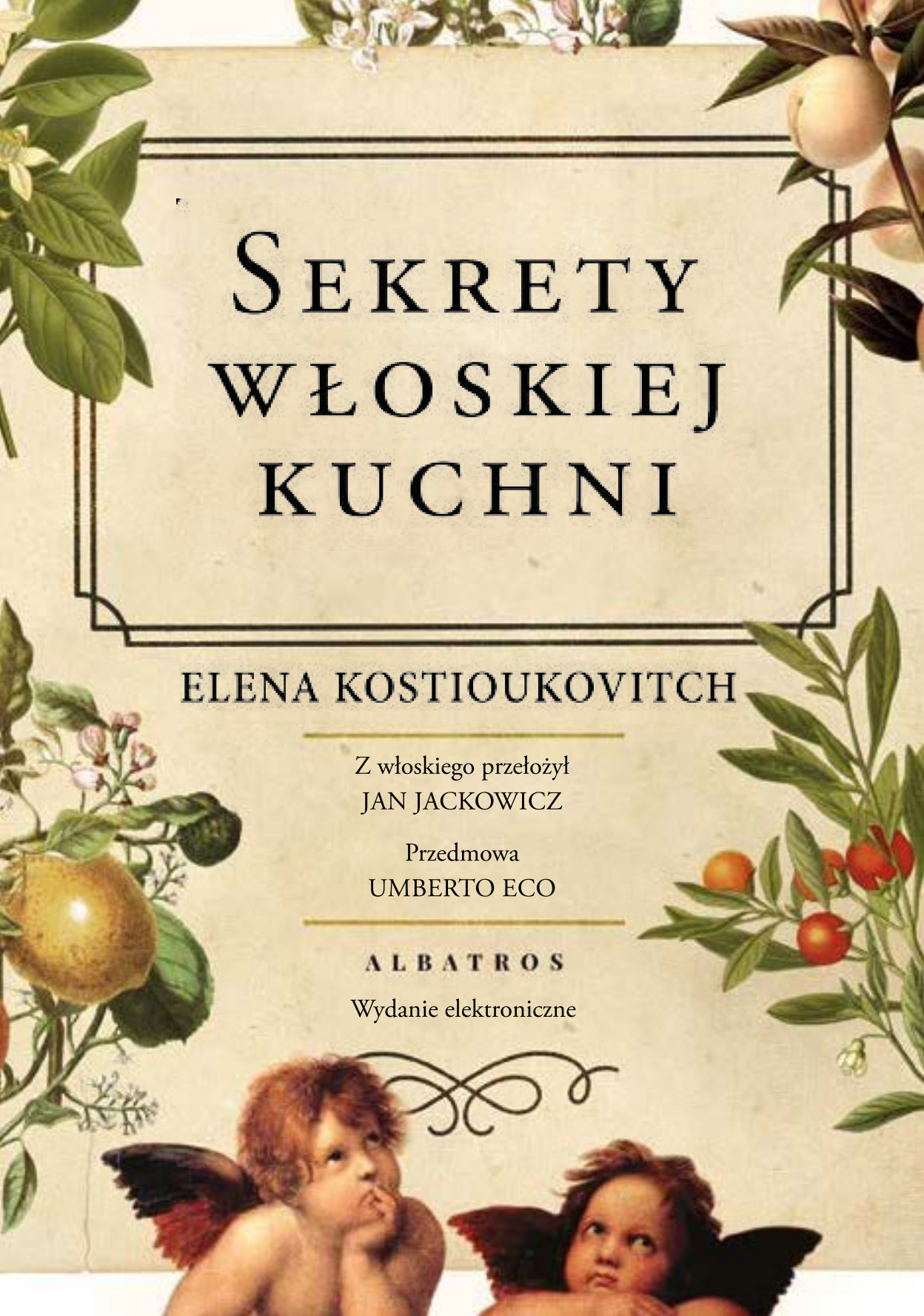
ELENA KOSTIOUKOVITCH

Z włoskiego przełożył
JAN JACKOWICZ

Przedmowa
UMBERTO ECO

ALBATROS

Wydanie elektroniczne



Tytuł oryginału:
PERCHE AGLI ITALIANI PIACE PARLARE DEL CIBO

Copyright © Elena Kostioukovitch
All rights reserved
Published by arrangement with ELKOST International Literary Agency and Graal Literary Agency

Polish edition copyright © Wydawnictwo Albatros Sp. z o.o. 2020

Polish translation copyright © Jan Jackowicz 2010

Redakcja: Marzena Wasilewska

Na okładce wykorzystano ilustracje autorstwa:
E. Twining, pochodzącą z książki *Illustrations of the Natural Orders of Plants* (pomarańcza)
F. Gyselnyck, E. Gyselnyck, pochodzącą z książki J. Linden, E.D. André, W.B. Hemsley, *The Illustration Horticole*, Gand 1874 (brzoskwinia)
F. Ware, pochodzące z książki E. Step, *Favourite Flowers of Garden and Greenhouse*, Londyn 1896 (pomarańcza i papryczka)
A także fragment obrazu Rafaela *Madonna Sykstyńska*

Projekt graficzny okładki i wnętrza książki: Kasia Meszka

ISBN 978-83-8125-616-2

Wyłączny dystrybutor
Dressler Dublin sp. z o.o.
Poznańska 91, 05-850 Ożarów Mazowiecki
tel. (+ 48 22) 733 50 31/32
e-mail: dystrybucja@dressler.com.pl
dressler.com.pl

Wydawca
WYDAWNICTWO ALBATROS SP. Z O.O.
Hlonda 2A/25, 02-972 Warszawa
www.wydawnictwoalbatros.com
Facebook.com/WydawnictwoAlbatros | Instagram.com/wydawnictwoalbatros

2020. Wydanie II

Niniejszy produkt jest objęty ochroną prawa autorskiego. Uzyskany dostęp upoważnia wyłącznie do prywatnego użytku osobę, która wykupiła prawo dostępu. Wydawca informuje, że publiczne udostępnianie osobom trzecim, nieokreślonym adresatom lub w jakikolwiek inny sposób upowszechnianie, kopiowanie oraz przetwarzanie w technikach cyfrowych lub podobnych – jest nielegalne i podlega właściwym sankcjom.

SPIS TREŚCI

PRZEDMOWA
UMBERTO ECO 9
WSTĘP 15
PODZIĘKOWANIA 21

FRIULI-WENECJA JULIJSKA 25
SAGRA 37
WENECJA EUGANEJSKA I WENECJA 45
OLIWA 59
TRYDENT I GÓRNA ADYGA 69
PIELGRZYMI 77
LOMBARDIA 93
SLOW FOOD 111
DOLINA AOSTY 123
ŻYDZI 129
PIEMONT 139
RISOTTO 161
LIGURIA 171
DAWNE DARY AMERYKI 185
EMILIA-ROMANIA 197
KALENDARZ 227

TOSKANIA 247
MAKARON 271
UMBRIA 287
PRZYGOTOWANIE JEDZENIA 293
MARCHE 301
NOWE DARY AMERYKI 309
LACJUM I RZYM 321
DIETA ŚRÓDZIEMNOMORSKA 341
ABRUZJA I MOLISE 363
DEMOKRACJA 377
KAMPANIA I NEAPOL 391
MATERIE PRIME 403
APULIA 411
EROS W KUCHNI 425
BASILICATA 439
RESTAURACJE 443
KALABRIA 463
PIZZA 473
SYCYLIA 483
TOTALITARYZM 507
SARDYNIA 519
SZCZĘŚCIE 533

SPOSOBY PRZYRZĄDZANIA MIĘSA,
RYB, JAJ I WARZYW 549
SOSY DO MAKARONU 553
ZESTAWIENIA RÓŻNYCH RODZAJÓW MAKARONU
I POTRAW MĄCZNYCH Z SOSAMI 557

PRZYPISY 573
BIBLIOGRAFIA 580
ŹRÓDŁA MATERIAŁU FOTOGRAFICZNEGO 598

PRZEDMOWA *UMBERTO ECO*

Dlaczego właściwie miałbym pisać przedmowę do książki poświęconej sprawom kuchni? Zadałem sobie to pytanie, kiedy poprosiła mnie o to autorka, ale natychmiast wyraziłem zgodę, jak podejrzewam dlatego, że Elena Kostioukovitch tłumaczy moje książki na język rosyjski, a ja podziwiam ją nie tylko za pasję i cierpliwość, z jakimi podchodzi do moich dzieł, ale także za inteligencję i wszechstronne wykształcenie. Wciąż jednak dręczyło mnie pytanie, czy to wystarczy, skoro nie jestem człowiekiem, o którym można powiedzieć: To prawdziwy *gourmet*, smakosz.

Gwoli wyjaśnienia: *gourmet* to nie jest ktoś, kto usiadłszy przed wyśmienitą canard à l'orange albo przed potężną porcją nadwołżańskiego kawioru z blinami, oświadcza, że jest w siódmym niebie. Taki ktoś jest zwyczajnym człowiekiem, który zachował niezepsuty zmysł smaku i nie nosi nazwiska McDonald. Nie, *gourmet*, rozmiłowany w kuchni, wytrawny smakosz, to ktoś, kto jest gotów przebyć kilkaset kilometrów, żeby odwiedzić taką to a taką restaurację, w której podają najlepszą na świecie kaczkę w pomarańczach. A ja nie jestem osobą tego rodzaju, gdyż zazwyczaj, jeśli mam do wyboru pizzę koło domu albo przejechanie taksówką nawet nie dwustu, ale paru kilometrów, żeby odkryć nową trattorię, wybieram pizzę.

Ale czy rzeczywiście tak to wygląda? Uświadomiłem sobie, że pokonałem wiele kilometrów w regionie Langhe (w pobliżu którego się urodziłem i o którym Elena opowiada w rozdziale poświęconym Piemontowi), żeby mój francuski przyjaciel (wielki *gourmet*) mógł skosztować legendarnych trufli z Alby. Przebyłem też długą

drogę, żeby uczestniczyć w jedzeniu tak zwanej bagna cauda w Nizza Monferrato, gdzie obiad zaczął się w południe, a skończył o siedemnastej, i wszystko z wyjątkiem kawy było na bazie czosnku. Kiedyś pojechałem też na odległe peryferie Brukseli, żeby napić się belgijskiego piwa, które nazywa się gueuze i można go spróbować tylko tam, ponieważ nie znosi transportu (nawiasem mówiąc, nie jedźcie taki kawał, lepiej napić się dobrego angielskiego ale).

A więc interesuje mnie kuchnia, czy nie interesuje? Cofnijmy się na chwilę do przykładów, które wymieniłem. Jeden dotyczył chęci odkrycia, jakie piwo lubią Belgowie, drugi zapoznania z kulturą piemoncką obcokrajowca, a ostatni doświadczenia na nowo atmosfery rytuału spożywania bagna cauda, który przypomniał mi magiczne chwile z dzieciństwa... We wszystkich tych przypadkach nie wybierałem się na poszukiwanie jedzenia, żeby dogodzić podniebieniu, ale z powodów kulturowych, nie po to (a przynajmniej nie tylko po to), żeby poczuć w ustach smak konkretnej potrawy, lecz żeby dowiedzieć się czegoś, przeżyć błysk wspomnienia czy też zrozumieć pewną tradycję, pewną kulturę – i umożliwić przyjacielowi ich zrozumienie.

No i zdałem sobie sprawę, że z pewnością, kiedy jestem sam, zjadam pizzę nieopodal domu i nie wyruszam w odkrywcze podróże kulinarne, ale gdy tylko przyjeżdżam do innego kraju, to zanim zacznę odwiedzać muzea czy kościoły, robię dwie rzeczy: przede wszystkim chodzę po ulicach, kręcę się jak najdłużej bez celu, żeby przyjrzeć się ludziom, wystawom, kolorystyce domów, wciągnąć do płuc zapachy, a potem staram się zjeść jakąś lokalną potrawę, bo gdybym tego nie zrobił, nie zrozumiałbym miejsca, w którym jestem, ani mentalności zamieszkujących je ludzi.

Uświadomiłem też sobie, że we wszystkich napisanych przeze mnie powieściach – może trochę mniej w *Wahadle Foucaulta*, którego bohaterowie (i czytelnicy) żyją nie za granicą, lecz we własnym kraju i spożywają tamtejsze potrawy, ale z pewnością bardzo dużo w *Baudolinie*, w *Wyspie dnia poprzedniego* i w *Tajemniczym płomieniu królowej Loany* – moje postacie dużo jedzą (co najmniej raz robią to mnisi w *Imieniu róży*) i każę im dużo czasu spędzać w kuchni. Bo jeśli zapędzimy się między wyspy mórz południowych czy na bizantyjski Wschód albo zagubimy w świecie, który znikł setki lub dziesiątki lat temu, musimy dać czytelnikowi jeść, żeby naprowadzić go na sposób myślenia bohaterów.

Mam więc doskonały powód, żeby napisać przedmowę do książki Eleny. Bo choć Elena okazała się wspaniałą znawczynią włoskiej kuchni ze wszystkimi jej odcieniami i sekretami, w swej kulinarnej podróży prowadzi nas za rękę (a właściwie służy za przewodnika naszemu podniebieniu) nie tylko po to, żeby zapoznać nas z włoskimi potrawami, ale także by pokazać nam kraj, który odkrywa przez całe życie.

Książka, której lekturę rozpoczynacie, traktuje wprawdzie o kuchni, ale także o Włoszech, o ich kulturze, a raczej o wielu kulturach.

Bo mówienie o „kulturze włoskiej" jest zawsze kłopotliwe, tak jak kłopotliwe jest mówienie o „włoskim krajobrazie". Jeśli wsiądziecie do samochodu i wybierzecie się w podróż przez Stany Zjednoczone, może się zdarzyć, że przez wiele, wiele dni będziecie oglądali przestrzenie ciągnące się aż po horyzont (a gdy się zatrzymacie, podadzą wam wszędzie takiego samego hamburgera, jakiego jedliście na poprzednim postoju). Jeśli zaś udacie się w podróż po północnej Europie, także może wam się przytrafić pokonywanie długich kilometrów autostrady ginących za równie szerokim horyzontem, wypełnionych tylko wspaniałymi łanami żyta... Że nie sięgnę po doświadczenia z podróży po stepach Azji Środkowej, po Saharze, pustyni Gobi czy australijskim interiorze.

No dobrze, do Włoch nie przyjeżdża się po to, żeby podziwiać zawrotną strzelistość gotyckich katedr, ogrom piramid czy wodospady na miarę Niagary. Gdy tylko pokonacie Alpy (które z pewnością wywrą na was duże wrażenie, ale coś podobnego przeżyjecie także we Francji, w Szwajcarii, Niemczech czy Austrii), zaczniecie doświadczać zupełnie innych doznań. Horyzont nie oddala się tu nigdy tak, aby osiągnąć tytaniczne rozmiary, gdyż zawsze ogranicza go po prawej stronie jakieś wzgórze, po lewej niewysoki łańcuch górski, a przy drodze jest jedna mała miejscowość za drugą, w odległości nie większej niż pięć kilometrów. I na każdym odcinku trasy (z wyjątkiem skrawka Niziny Padańskiej) napotkacie jakiś zakręt, zmieni się kierunek jazdy, a wraz z nim pejzaż, i już nie tylko po przekroczeniu granicy regionów, ale w tej samej okolicy odkryjecie inne oblicze kraju, ukażą się wam kolejne formacje gór opadających ku morzu. Między wzgórzami Piemontu i Toskanii czy regionu Marche trudno znaleźć podobieństwa; czasami wystarczy przekroczyć ze wschodu na zachód lub na odwrót Apeniny, które niczym kręgosłup ciągną się przez cały półwysep, by poczuć się, jakbyśmy znaleźli się w innym kraju.

Różne są nawet okolice nadmorskie – widoki i plaże nad Morzem Tyrreńskim nie przypominają tych nad Adriatykiem, że nie wspomnę o wyspach i otaczających je wodach...

Ta różnorodność właściwa jest nie tylko regionom, ale także ludziom, którzy je zamieszkują. Włosi posługują się różnymi dialektami, tak odmiennymi w poszczególnych częściach kraju, że gdy Sycylijczyk słucha Piemontczyka z północnego zachodu, nie rozumie ani słowa z tego, co tamten mówi. Niewielu cudzoziemców zdaje sobie jednak sprawę, że miasta – a nawet wioski – leżące w tym samym regionie mają swoje własne dialekty.

I że w północnej części włoskiego „buta" żyją potomkowie plemion celtyckich i liguryjskich, które mieszkały tam, nim jeszcze Rzymianie podjęli eksplorację tych terytoriów. Na obrzeżach wschodnich spotykamy potomków Ilirów, w centrum Etrusków i różnych plemion italskich, a na południu Greków. Powstały też grupy etniczne przez krzyżowanie się na przestrzeni wieków miejscowych populacji z Gotami, Longobardami, Arabami i Normanami (nie wspominając o Francuzach, Hiszpanach, Austriakach – trzeba bowiem pamiętać, że w pobliżu północno-zachodniej granicy mówi się dialektem bardzo podobnym do francuskiego, dialekt mieszkańców północno-wschodnich gór jest zbliżony do niemieckiego, a w niektórych miejscowościach na południu widać wyraźne wpływy albańskiego).

Tak jak różnorodne są we Włoszech krajobrazy, języki i grupy etniczne, tak – przede wszystkim – różnorodna jest kuchnia włoska. Nie ta, której można spróbować za granicą i która, choćby nie wiadomo jak była dobra, jest niczym kuchnia chińska poza Chinami. To coś w rodzaju języka koine, nieokreślona kuchnia, która czerpie inspirację z różnych regionów i – niestety – traci, dostosowując się do miejscowych gustów, starając się zaspokoić oczekiwania „przeciętnego" klienta, poszukującego „przeciętnego" obrazu Włoch.

Poznanie włoskiej kuchni w całej jej różnorodności jest równoznaczne z odkryciem głębokich różnic nie tylko w zakresie nazewnictwa, ale także gustów, mentalności, kreatywności, poczucia humoru, zachowań w obliczu żałoby i śmierci, gadatliwości lub skłonności do milczenia, które odróżniają Sycylijczyka od mieszkańca Piemontu czy wenecjanina od Sardyńczyka. Być może we Włoszech bardziej niż gdzie indziej (chociaż zasada ta obowiązuje wszędzie) poznanie kuchni oznacza poznanie duszy mieszkańców kraju. Spróbujcie posmakować piemonckiej bagna

cauda, potem lombardzkiej cassoeula, następnie zjedzcie tagliatelle alla bolognese, później l'abbacchio alla romana, a wreszcie la cassata alla siciliana, a odniesiecie wrażenie, że przenieśliście się z Chin do Peru, a z Peru do Timbuktu.

Czy Włosi traktują jeszcze spotkania z wieloma kuchniami własnego kraju jako okazję do wzajemnego poznania się? Nie wiem. Wiem tylko, że gdy cudzoziemiec (albo cudzoziemka), kierując się wielką miłością do tego kraju, ale zachowując dystans przybysza z zewnątrz, zabiera się do opisania Italii poprzez jej kuchnię, to wtedy sami Włosi zaczynają odkrywać kraj, o którym (być może) w dużej mierze zapomnieli.

I za to powinniśmy być wdzięczni Elenie Kostioukovitch.

WSTĘP

Mieszkam we Włoszech już od dwudziestu lat, ale bardzo dobrze pamiętam pierwsze miesiące, które spędziłam w Mediolanie. Już wtedy nieźle mówiłam po włosku i rozumiałam, co do mnie mówiono, ale co jakiś czas moją ambicję wystawiano na ciężką próbę. Byłam na przykład na kolacji z przyjaciółmi i rozmowa dotyczyła jakiegoś nowego filmu lub wiadomości z dziennika, gdy nagle przestawałam nadążać i zadawałam sobie pytanie: Co mi umknęło? W jednej chwili i bez ostrzeżenia wszyscy obecni zaczynali nagle rozmawiać z pasją o sposobach przyrządzania grzybów lub o absolutnie fantastycznej oliwie extra vergine, produkowanej przez jakiegoś znajomego. Było to naprawdę frustrujące...

Później, rozmawiając z innymi obcokrajowcami, uświadomiłam sobie, że ich także zdumiewało to zjawisko: we Włoszech dużo mówi się o jedzeniu, znacznie więcej niż gdzie indziej na świecie. Podczas gdy angielski czy rosyjski intelektualista uważa, że poświęcanie przesadnej uwagi jedzeniu może obniżyć poziom rozmowy, wstydliwie powstrzymuje się od wyrażania opinii i nie drąży tematu, Włoch zostaje przy nim z widoczną przyjemnością i rozwodzi się nad szczegółami. Dlaczego? Wyrażenie „Mów tak, jak jesz!" nabiera tu dodatkowych znaczeń. Co przywołują w pamięci i wyobraźni rozmówcy, gdy opowiadają o dawnych obiadach albo planują menu i omawiają zalety produktów?

Często czułam się zdezorientowana wobec tej pasji, tak głębokiej i powszechnej, że rozciąga się na inne obszary, na przykład na słownictwo, pozornie niemające nic wspólnego z jedzeniem.

Z czasem się przyzwyczaiłam i zaczęłam sobie przyswajać ten język, wciąż jednak nie przestaję zadręczać przyjaciół i znajomych tysiącem pytań. Dlaczego wy

wszyscy, pisarze, dziennikarze i politycy, tak bardzo lubicie rozmawiać o jedzeniu? Dlaczego opisujecie poszczególne momenty historyczne za pomocą aluzji do jedzenia? Co ma wspólnego cykoria z walką klas? Dlaczego w faszystowskim dwudziestoleciu władze doszły do wniosku, że z jadłospisów powinna zniknąć pastasciutta? Co ma na myśli poeta Tonino Guerra, kiedy w wywiadzie radiowym mówi o *caffè sospeso*, co znaczy dosłownie „kawa w zawieszeniu"? A jeśli Dante Alighieri uważał cudzy chleb za gorzki, czynił to z powodu łez, które na niego wylewał, jak uważają wszyscy tłumacze, czy też miał jakiś inny, mniej romantyczny powód?

Jak wszyscy badacze włoskiej kultury, stopniowo odkryłam setki pisanych wierszem i prozą utworów pełnych „kulinarnych" odniesień, za którymi kryły się dużo poważniejsze zjawiska i teorie. Językowa obfitość przenośni nawiązujących do jedzenia jest doprawdy zdumiewająca: *andare a fagiolo* – przypadać do gustu (*andare* – iść; *fagiolo* – fasola); *cacio sui maccheroni* – w samą porę, na zawołanie (*cacio* – ser; *sui* – na; *maccheroni* – makaron); *buono come il pane* – dobre jak chleb; *rendere pan per focaccia* – odpłacić pięknym za nadobne (*rendere* – oddawać; *pane* – chleb; *focaccia* – rodzaj placka); *troppa carne sul fuoco* – zajmować się zbyt wieloma sprawami naraz (dosłownie: „za dużo mięsa na ogniu"); *mangiare il porro dalla coda* – zaczynać od złej strony (jeść pora od „ogona")... Zbiorowa wyobraźnia odwołuje się do znaków kulturowych wyrażanych poprzez liczne aluzje do jedzenia.

Zjawisko to jest znane i zajmowało się nim wielu uczonych. Bardzo trafnie omówił je filozof Andrea Tagliapietra w artykule *La gola del filosofo. Il mangiare come metafora del pensare* (Żołądek filozofa. Jedzenie jako metafora myślenia): „Odczuwamy »chęć« (*appetito*) poznania, »łaknienie« (*sete*) wiedzy, »głód« (*fame*) informacji. »Pożeramy« (*divoriamo*) książkę, odczuwamy »przesyt« (*facciamo indigestione*) danych, czujemy obrzydzenie do czytania lub pisania (*abbiamo la nausea di leggere o di scrivere* – dosł. »czytanie lub pisanie przyprawia nas o mdłości«), nigdy nie jesteśmy »syci« (*sazi*) opowieści, dukamy, dosł. »żujemy« trochę po angielsku (*mastichiamo un po' di inglese*), »przeżuwamy« (*ruminiamo*) jakiś projekt, »trawimy« (*digeriamo*) z trudem pewne pomysły, podczas gdy »asymilujemy«, »trawimy« (*assimiliamo*) pewne idee lepiej niż inne. »Wierzymy« (*ci beviamo una*

storia – dosł. »pijemy«) naiwnie w jakąś historię, przede wszystkim wtedy, gdy w jej opowiadaniu zostały użyte słowa »słodkie« (*parole dolci*) i nie została przyprawiona »gorzkimi« obserwacjami (*considerazioni amare*), »kwaśnymi« albo »niesmacznymi« uwagami (*battute acide o disgustose*) lub, co gorsza, wyrażeniami »mdłymi« (*allocuzioni insipide*) i »mało dowcipnymi« (*senza sale*). Nie przypadkiem za najbardziej »apetyczne« (*appetitose*) uważa się historyjki ozdobione „pieprznymi" anegdotami (*aneddoti pepati*), „pikantnymi" opisami (*descrizioni piccanti*), a także »smakowitymi« porównaniami (*paragoni gustosi*)"[1].

Myślę, że można to wyjaśnić następująco: we włoskiej kulturze ktoś, kto podaje nam przepis na jakąś potrawę, chce nas przybliżyć do miejsca swojego pochodzenia, a bardzo często określić też swoją przynależność. Historia Włoch ułożyła się tak, że każda wieś lub osada jest samowystarczalna, żadne miasto nie dominuje nad innym, nawet stolica okręgu nad swoim regionem czy centrum państwa nad prowincją. Z całego świata przybywali do Włoch cudzoziemcy, aby odbyć religijną pielgrzymkę albo objechać kraj i zapoznać się z jego artystycznym dziedzictwem, dzięki czemu nawet mała osada mogła poczuć się miejscem centralnym i ważnym. Miejscowości, przez które płynęły bezustannie potoki ludzi, nie mogły czuć się jak zapadłe dziury! Nie było też miejsca na kompleks niższości wobec wielkich miast w wioskach i miasteczkach, które chlubiły się wspaniałymi katedrami, szkołami klasztornymi, bibliotekami. *To jest zarazem miasto i wieś*, pisał Gogol, który znalazł we Włoszech przybraną ojczyznę i tu napisał swoje najlepsze utwory. A inny rosyjski wygnaniec, Hercen, zauważył: *Każde miasteczko ma tu własne oblicze*[2].

Niniejsza książka powstała właśnie po to, aby zebrać w jednym tomie opowieści o potrawach, które są symbolami poszczególnych regionów Włoch, a także opisać „ideologiczne" treści zawarte w zjawiskach pozornie tylko gastronomicznych. Kto sięgnie po parmezan, żeby posypać nim makaron z sosem pomidorowym? Kto będzie wolał owczy ser pecorino? Dlaczego pizza powinna być cienka i nie ociekać tłuszczem, a więc wyglądać inaczej niż w fast foodach całego świata? Dlaczego babka panettone jest tłustsza i bardziej wyrośnięta niż wenecka pandoro? Jakie poetyckie i niepokojące legendy wiążą się z sycylijskim tortem cassata?

Im lepiej poznaje się Włochy, tym bardziej oczywiste staje się to, że każda wspólnota ma swoją „sztandarową specjalność", to znaczy potrawę lub produkt, które zostały doprowadzone do doskonałości właśnie w tym miejscu, na przykład, befsztyk po florencku, mediolańskie risotto, cykoria z Treviso czy sałatka z Capri. I mieszkańcy są dumni z tych specjałów.

Książka pomyślana jest tak, aby czytelnik mógł odbyć w wyobraźni podróż z północy na południe półwyspu, przenosząc się z jednego regionu do drugiego. Próbowałam ustalić, jakie potrawy i dlaczego kojarzą się natychmiast w zbiorowej wyobraźni Włochów z poszczególnymi regionami. Starałam się też nie pominąć bogatego słownictwa i najbardziej rozpowszechnionych pojęć.

Wskażę również dania i produkty typowe dla każdego regionu; opiszę ich charakterystyczne cechy, a także, nie roszcząc sobie pretensji do wyczerpania tematu (co nie jest możliwe!), w sposób arbitralny i całkowicie osobisty wymienię jakiś napój czy grupę napojów, które w swobodnej grze pamięci i wrażeń kojarzę z tym regionem. Na wszelki wypadek pragnę podkreślić, że jest to książka o potrawach, ale absolutnie nie o winach... Bo czyż mogłabym zająć się winami, co najmniej nie podwajając liczby stron?

Poświęciłam w tej książce wiele uwagi zbadaniu kodeksu kulinarnego, który, jak wspomniałam wyżej, dotyczy całych Włoch. Kodeks ten sformułowany jest w języku, którego muszą się uczyć zarówno cudzoziemcy, jak i Włosi, i którego zgłębienie pozwala wychwycić wszelkie niuanse.

Mówię to z podziwem: w odróżnieniu od przedstawicieli wszystkich innych narodów świata, Włoch, mówiąc o jedzeniu, nie ogranicza się do zwykłego wymieniania składników, ale celebruje rytuał. Wypowiada magiczną formułę. Recytuje jak litanię listę ryb nadających się do solenia albo wiosennych ziół, które składają się na bukiet liguryjskiego preboggión. To jest tak, jakby mówiący brał na język wszystkie przyprawy pasujące do opisywanego dania. Wypowiadając nazwy różnych potraw, znawca włoskiej kuchni smakuje w wyobraźni całe menu restauracji, od pierwszej do ostatniej pozycji. A menu jest jak różaniec albo katalog podbojów Don Giovanniego.

Starałam się ułożyć własną listę przepisów, sosów i ich zestawień z różnymi

rodzajami makaronów i innych past – znajdziecie je na końcu książki. Zgłębianie przepisów kulinarnych jest także badaniem lingwistycznym. Zasady przyrządzania jedzenia wyjaśniają i porządkują informacje odnoszące się do historii, geografii, rolnictwa, zoologii, etnografii, wzornictwa, semiotyki życia codziennego i praktycznej ekonomii.

Na czym polega sekret zadowolenia, z jakim Włosi rozmawiają o jedzeniu? To temat, który pozwala odkryć skarby pamięci, cieszyć się językową oryginalnością, upajać elokwencją własną i innych rozmówców, dzielić się z przyjaciółmi rezultatami poszukiwań podejmowanych w wolnym czasie. Dzięki zainteresowaniu jedzeniem dotyka się najróżniejszych tematów, które w niniejszej książce znalazły miejsce w „intermezzach" (wstawiam je między opisy poszczególnych regionów, niejako instynktownie, niekoniecznie w związku z tym czy innym regionem). Opisy różnych potraw pozwolą na mówienie o historii, socjologii, demokracji i totalitaryzmie. Zza tych opisów wyłoni się historia Włoch i ich wielorakich związków z historią innych krajów. Zwrócimy też uwagę na to, w jaki sposób poszczególne kultury, które rozwijały się na terenie półwyspu, wywierały wpływ na proces kształtowania się włoskiego kodeksu kulinarnego.

A jako że jest on czymś w rodzaju encyklopedii, zabawimy się w badanie naszej wiedzy gastronomicznej, jakbyśmy przeglądali katalogi. Materiały dotyczące kuchni będą też dla nas bodźcem do opowiadania o romantycznej eseistyce i filozofii zdrowego i świadomego życia. Inne dygresje dotyczyć będą poczucia własnej wartości ludzi, którzy demonstrują w rozmowie znajomość podstawowych składników i biegłość w posługiwaniu się rondlami i kuchenką. Odkryjemy, do jakiego stopnia kodeks kulinarny jest spoiwem, elementem budującym tożsamość narodową bardziej niż inne wartości i powszechnie uznane ideały. I że czasami wymaga ogromnego zaangażowania.

Badając kulturę jedzenia, możemy stwierdzić, że jest ono źródłem harmonii i radości – przy rodzinnym stole, w restauracji z przyjaciółmi czy podczas sympozjów

naukowych, wszędzie, gdzie rozmawia się o jedzeniu językiem dostępnym dla wszystkich, ekscytującym i budzącym demokratyczne i pozytywne odczucia. O jedzeniu mogą gawędzić ludzie należący do najróżniejszych warstw społecznych. Każdy, bez względu na to, jakie ma pochodzenie czy dochody, bez trudu znajdzie wspólny język z innymi. O tym jedynym w swoim rodzaju jednoczącym języku tak mówi Carlo Petrini, założyciel ruchu Slow Food, który broni tradycyjnej, wrośniętej w miejscową kulturę kuchni: *Niektórzy opisują ją jako język*[3]*, ponieważ posługuje się słowami (produkty, składniki), które zestawia się według reguł gramatycznych (przepisy kulinarne), składni (menu) i retoryki (zachowania biesiadne). Będąc swego rodzaju językiem, kuchnia zawiera i wyraża kulturę tych, którzy się nią zajmują, jest depozytariuszką tradycji i tożsamości pewnej grupy ludzi. Manifestuje się i buduje porozumienie w sposób silniejszy nawet niż język, ponieważ jedzenie wchłaniane jest bezpośrednio przez nasz organizm: łatwiej i prędzej przychodzi nam spożywać jedzenie innych, niż mówić ich językiem...*[4].

W ten sposób rodzi się język pewnej kultury, odporny na zepsucie przez konsumpcjonizm. W konsumpcjonizmie i jego nośniku, reklamie, widać obsesję na punkcie modnych, ulotnych nowości, stawianie z uporem na obniżenie wartości tego, co już znane, i dowartościowanie tego, co nowe. Język kultury zorientowany jest na historię i obnaża modne odkrycia jako zwyczajny kicz. Włoski kodeks kulinarny odznacza się godnością, erudycją i jest demokratyczny.

Już pewnie wiecie, że to właśnie ten kodeks jest punktem wyjścia i tematem niniejszej książki. Jako cudzoziemka badająca włoską kulturę muszę wyznać, że odkrycie i analizowanie go pochłonęło i oczarowało mnie bez reszty. Tak jak przed wieloma laty oczarowały mnie Włochy, które dały temu kodeksowi życie; wciąż głodna wrażeń, odkrywałam ten kraj, który podsycał we mnie potrzebę piękna i pragnienie sztuki... Wiem, że mnie zrozumiecie.

PODZIĘKOWANIA

Obok wielu osobistych spostrzeżeń oraz materiałów z literatury przedmiotu wykorzystałam w tej książce opisy regionalnych potraw sporządzone wcześniej przez innych autorów w dziełach: *Specialità d'Italia. Le regioni in cucina* (Kulinarne specjały Włoch. Kuchnia regionalna), pod redakcją Eugenia Medaglianiego i Claudii Piras, w przewodniku encyklopedycznym w trzech tomach *Viaggi & Assaggi* (Podróże i degustacje), a także we wkładkach do „Corriere della Sera" (jesień 2005) poświęconych „Wielkiej kuchni regionalnej".

Bardzo cenne pomysły, fakty i opisy znalazłam w książce Williama Blacka *Al dente* (w przekładzie włoskim: *I bucatini di Garibaldi. Avventure storico-gastronomiche di un inglese innamorato dell'Italia* – Makaron Garibaldiego. Historyczno-gastronomiczne przygody Anglika zakochanego we Włoszech). Anglik William Black, z zawodu handlarz rybami, znał wszystkie rynki i porty rybackie we Włoszech. Zaobserwował i opisał w swojej książce wiele żywych szczegółów kulinarnej panoramy, bez których badanie włoskiej gastronomii po prostu nie mogłoby być kompletne. Przytaczam też chętnie unikalne materiały, które odnoszą się do roli kuchni w rozwoju włoskiej polityki i życia kraju, zebrane przez Filippa Ceccarellego w monografi *Lo stomaco della Repubblica: cibo e potere in Italia dal 1945 al 2000* (Żołądek republiki: jedzenie i władza we Włoszech w latach 1945–2000).

Wzięłam również pod uwagę dawne zbiory przepisów, pierwsze kompendia gastronomii włoskiej: książkę Giovanniego Battisty Crisciego (wiek XVII) *Luce de prencipi nella quale si tratta del modo di bene operare pubblicamente, e di essi, e di ciascuna persona con autorità di graui autori...* (Zbiór prawideł, w którym jest

mowa o sposobie dobrego postępowania w sprawach publicznych, takoż o owych prawidłach i o każdej osobie z powołaniem się na autorytet poważnych autorów...) i wiele innych uczonych dzieł powstałych w wiekach XVII, XVIII i XIX. Napisane są uroczym, staromodnym językiem (i dlatego cytowanie ich jest prawdziwą przyjemnością), uderzają głębią i rzeczowością, są też bliskie naszemu traktowaniu kuchni *sub specie philosophiae*.

Przemierzymy słynne szlaki historyczno-gastronomiczne sławnych znawców Włoch, takich jak niemiecki dziennikarz Hans Barth, autor książki *Osteria: Kulturgeschichtlicher Führer durch Italiens schenken von Verona bis Capri* (Osteria: Przewodnik historyczno-kulinarny po włoskich karczmach od Werony po Capri); Paolo Monelli, którego podróż z roku 1935 została opisana w książce zatytułowanej *Il ghiottone errante* (Wędrowny łakomczuch); a także pisarz Mario Soldati, który unieśmiertelnił północne Włochy w książce z 1984 roku *Sua maestà il Po* (Dostojny Pad), z fotografiami Maura Galliganiego. Zaciekawimy się wrażeniami jednego z najgrubszych ludzi we Włoszech, Edoarda Raspellego, autora kompendium *Italia golosa: cronache di un viaggiatore esigente* (Włochy łakomczuchów: zapiski wymagającego wędrowca). Dotrzymają nam towarzystwa encyklopedyczne prace Luigiego Veronellego, wielkiego znawcy kuchni i win, zmarłego w roku 2004 autora monografii *Alla ricerca dei cibi perduti: guida di gusto e di lettere all'arte di saper mangiare* (W poszukiwaniu utraconych potraw: przewodnik po gustach i literaturze o sztuce właściwego odżywiania się). I oczywiście zadumamy się nad pomysłami i spostrzeżeniami wypełniającymi książki i artykuły Davide Paoliniego, drukowane od wielu lat we wkładce niedzielnej gazety „Il Sole 24 Ore", a także nad najnowszymi opowieściami Camilli Baresani o restauracjach. Śledząc najnowsze tendencje w ideologii odżywiania się, wykorzystałam w swojej pracy wykazy i opisy produktów objętych szczególną ochroną przez Slow Food (*L'Italia dei presidi. Guida ai prodotti da salvare* – Włoskie ośrodki Slow Food. Przewodnik po produktach do uratowania).

Jeśli chodzi o moje wypady folklorystyczno-kulinarne, miałam szczęście zebrać przez wiele lat cenne materiały na temat historii życia codziennego i odżywiania się w gospodarstwie Cerreto w Ligurii, zarządzanym przez mądrego i przedsiębiorczego administratora Gio Battę Bruzzonego, który udzielił mi szczegółowych informacji

zarówno na temat gospodarki leśnej, jak i uprawy oliwek, technologii kulinarnych i lokalnych potraw różnych włoskich miejscowości. Korzystam z okazji, żeby wyrazić mu nieskończoną wdzięczność.

Dziękuję Ludmile Ulickiej, która w posiadłości Cerreto, dzieląc ze mną rozkosze kulinarne i etnograficzne, przeczytała pierwszą wersję niniejszej książki i poradziła mi, bym nadała jej nie kształt monografii, ale kulinarnej wędrówki.

Wiele rzeczy zademonstrował mi i wyjaśnił dyrektor targu rybnego w Mediolanie, profesor Renato Malandra. Dziękuję za cenne opinie i uściślenia sławnej autorce książek kucharskich i kolekcjonerce przepisów Elenie Spagnol. Margherita, Leo i Andriej Burtsewowie nie tylko nie zniechęcili się do mnie, gdy byłam zajęta redagowaniem tej książki, ale też czasami wnosili bardzo użyteczne poprawki i dostarczyli mi wartościowego materiału fotograficznego.

Gorące podziękowania składam Lindzie Michaels, agentce literackiej ze Stanów Zjednoczonych, która ze wzruszającym zainteresowaniem i entuzjazmem śledziła powstawanie niniejszej książki, od fazy projektowej do ostatecznego maszynopisu, i pomogła mi nadać jej charakter międzynarodowego projektu wydawniczego.

Chciałam też podziękować Wydawnictwu Albatros i jego właścicielowi, Andrzejowi Kuryłowiczowi, jednemu z najbardziej kreatywnych, energicznych i pełnych pasji wydawców, jakich spotkałam w ciągu trzydziestu lat mojej pracy w branży wydawniczej.

Jestem wdzięczna Umbertowi Eco nie tylko za to, że zgodził się napisać przedmowę do mojej książki, lecz także za wszystko: przekładając i omawiając od dwudziestu pięciu lat jego dzieła, znajduję w nim przewodnika, który jest równie nieodzowny mnie, jak i nam wszystkim jako przykład wspaniałej erudycji, najwyższej uczciwości i oddania swej pracy. A to pomaga.

FRIULI-WENECJA JULIJSKA

Piętno *gens Iulia*, jednego z najsłynniejszych rodów rzymskich, kryje się podwójnie w nazwie tego regionu: słowo *friuli* pochodzi w istocie od określenia *forum Iulii*. Dumny z dalekiego podboju starożytny Rzym pragnął na wieczność potwierdzić swoją hegemonię nad tą prowincją, zarówno wznosząc tu budowle, jak i nadając jej prawa i cesarską nazwę. Mimo to urok tych terenów polega na ich „nieromańskości", na silnie zaznaczonym elemencie słowiańskim, związanym z bliskością Bałkanów. Inskrypcje napisane alfabetem łacińskim mają tu często słowiańskie brzmienie. Chleb (główna potrawa wszystkich ludów słowiańskich) to prezentuje się pięknie na środku stołu, to znów znika zupełnie z codziennego jadłospisu. Na wiejskich jarmarkach czasami sprzedaje się pszenicę, a czasami kukurydzę, w jednym miasteczku ludzie jedzą chleb, w innym polentę.

W epoce rzymskiej i w średniowieczu tereny dzisiejszej Friuli-Wenecji Julijskiej zdominowane były przez Akwileję, miasto wielkie i okazałe, pełne mozaik i złota. W założonej w roku 181 n.e. Akwilei skupiał się cały handel morski między Italią, Wschodem i północą Europy. Tędy przejeżdżali konsulowie w drodze na Bałkany, tu przywożono bursztyn sprowadzany do rzymskiego świata. I właśnie bursztyn pozwolił wzbogacić i tak już szeroką gamę produktów miejscowego rzemiosła. W niektórych ośrodkach Friuli zrodziła się i rozkwitła żywa także w naszych czasach sztuka intarsji

i mozaiki, wykorzystywana w drobnych wyrobach jubilerskich, ale przede wszystkim w tworzeniu mozaikowych trotuarów (na przykład w Spilimbergo, zwanym „miastem mozaik", jeszcze dziś znajduje się szkoła kształcąca friulskich mistrzów mozaiki, ciesząca się światową renomą). Podstawowy materiał wykorzystywany w mozaikach znajdował się tuż-tuż – był nim żółty żwir z rzeki Meduna, czarny, zielony i czerwony z rzeki Tagliamento i biały ze strumienia Cosa. Te barwne kamyki pozwalają tworzyć we Friuli-Wenecji Julijskiej cudowne place i tarasy, w których wykorzystuje się również materiały importowane – niebieskie otoczaki z Irlandii, czarne z Belgii i czerwone z Pirenejów. Friulscy artyści zdobyli sławę już w epoce rzymskiej i niewiele się zmieniło w ciągu tysiąca sześciuset lat, jakie upłynęły od ułożenia w IV wieku chodników odkrytych niedawno w Braida Murada. Pod koniec XVII wieku kamieniarzy i mistrzów budowania tarasów z okolic Spilimbergo wzywano do pracy w wielu włoskich i europejskich miastach, a w wieku XX tworzyli oni słynne mozaiki w całej Europie (Opera Paryska), a także za oceanem (katedra Świętego Patryka w Nowym Jorku).

Stolicą regionu jest Triest, ale prawdę mówiąc, miasto to, od zawsze cieszące się statusem niezależnego, wolnocłowego portu, napotyka pewne trudności w integrowaniu się z całym regionem. Triest ma własne psychologiczne oblicze i własne zwyczaje, związane głównie z pamięcią o roli ważnego ośrodka kultury środkowoeuropejskiej, jaką odgrywał w okresie, gdy należał do cesarstwa austro-węgierskiego.

Można by rzec, że miejscowa specyfika skupia się symbolicznie nie w Trieście, ale raczej w tym, co reprezentuje „duch" Akwilei. Mimo że dziś miasto to już nie istnieje, w czasach starożytnego Rzymu rozłożyło się ono na błotnistych brzegach laguny Grado jako stolica prowincji o nazwie Venetiae et Histriae. Później, po upadku cesarstwa rzymskiego, Akwileja przekształciła się w bastion pierwszych wspólnot chrześcijańskich i główny punkt tranzytowy dla pielgrzymów, którzy stąd udawali się pieszo do Rzymu. Laguna zapewniała osłonę przed bandytami i prześladowaniami religijnymi, a w czasie pierwszych najazdów Hunów mieszkańcy Akwilei chronili się na okolicznych bagnach i wyspach, gdzie mogli żywić się węgorzami i rakami, żabami, ptakami brodzącymi i żabnicami. Bagna mogły zapewnić schronienie na miesiące i lata: ludzie jedli ryby, ich tłuszczu używali do oświetlenia i ogrzewania, a skórami pokrywali łodzie; znajdowali w rybach

symboliczne zespolenie duchowego znaku chrześcijaństwa i środka utrzymania w latach niedostatku.

Z racji jej znaczenia jako ośrodka pierwszych wspólnot europejskiego chrześcijaństwa Akwileję można porównać z Rawenną lub z Mediolanem. W 381 roku odbył się tu sławny synod, na którym przybyły z Mediolanu święty Ambroży potępił herezję ariańską. Następnie diecezja Akwilei przyjęła nazwę Veneziana i w V wieku, niemal równocześnie z egzarchatem Rawenny, wymknęła się spod władzy Rzymu, przekształcając się w terytorium bizantyjskie. Gdy jednak w 590 roku papieżem został Grzegorz Wielki, postanowił zaingerować i wysłał przeciwko separatystycznemu miastu regularne wojsko. Region zapełnił się wtedy schizmatykami, którzy wykorzystywali miejscowe możliwości, aby „bawić się" w chowanego na małych wyspach rozrzuconych po lagunie.

W późniejszych czasach, gdy nastała epoka pielgrzymek i lat jubileuszowych, a więc w wiekach XI–XV, do portu w Akwilei przybijała cała wschodnia Europa, aby podążyć piechotą do Rzymu. Miasto zapewniało pielgrzymom gościnę, organizowało „szkolenie" teoretyczne i praktyczne, koordynowało logistykę. W niektórych okresach patriarcha Akwilei, zwierzchnik diecezji weneckiej, był nie mniej wpływowy niż papież w Rzymie.

W XVIII wieku region Friuli-Wenecja Julijska wszedł w skład cesarstwa austro-węgierskiego i spontanicznie zaczął aspirować do minionej wielkości Habsburgów w Europie Środkowej, ale w charakterze tej ziemi dużo wyraźniej odczuwa się piętno długiego okresu od XV do XVIII wieku, kiedy to region zdominowany był przez pobliską Wenecję.

Panująca na morzach, nieustannie zajęta zdobywaniem nowych wysp i nowych kolonii, Wenecja nie przejmowała się zbytnio poziomem życia ludzi na otaczających ją ziemiach, którzy zostali ujarzmieni łatwo i szybko. W rzeczywistości ograniczała się do wznoszenia na kontynencie nowych wojskowych fortów w strefach pozbawionych perspektyw, takich jak Palmanova, która jest szczególnym zespołem architektonicznym, zbudowanym w 1593 roku przez najlepszych weneckich strategów, inżynierów, architektów i historyków fortyfikacji. Miasto, zaprojektowane według planów wymyślonych przez urbanistów odrodzenia, zachowuje jeszcze dziś formę doskonałej gwiazdy o dziewięciu ramionach, otoczonej trzema rzędami bastionów: dwa rzędy murów wznieśli Wenecjanie, trzeci został dodany w epoce napoleońskiej.

Tak naprawdę Wenecjan mieszkańcy Friuli interesowali głównie jako siła robocza. Zatrudniano ich przy budowaniu stolicy, a także traktowano jak potencjalnych rekrutów, których można było łatwo przyuczyć do walki z Turkami osmańskimi.

Skutki tej polityki dla ziem otaczających Wenecję okazały się katastrofalne. Pozbawione rządu i organizacji, szybko zaznały upadku i zaniedbania, głodu i nędzy. Pola leżały odłogiem, a liczba ludności zaczęła maleć i być może wymarliby wszyscy mieszkańcy, gdyby nie uratowała ich kukurydza (zob. rozdz. *Dawne dary Ameryki*). To przywiezione z Nowego Świata, łatwe w uprawie i pożywne zboże rozpowszechniło się we Friuli-Wenecji Julijskiej w ostatnich dekadach XVI wieku.

Trochę później tę samą rolę miał odegrać inny dar Ameryki – ziemniak, który uratował jeszcze jeden wygłodniały kraj – osiemnastowieczną Rosję.

Jeszcze dziś w Gorycji, Udine czy Cortinie d'Ampezzo jada się codziennie polentę. Mimo wszystko... gdyż był czas, gdy polenta cieszyła się jak najgorszą opinią, ponieważ dla ludności północnych Włoch od XVIII do XX stulecia stanowiła właściwie jedyne pożywienie i ludzie zaczęli chorować na pelagrę. Podczas podróży do Włoch w latach 1786–1788 Johann Wolfgang Goethe zdiagnozował okiem lekarza klinicysty powód złego stanu zdrowia chłopów:

> *Przypuszczam, że ten chorobliwy wygląd jest skutkiem częstego odżywiania się kukurydzą i gryką. Pierwszą, zwaną polentą żółtą, i drugą, czarną, mielą, gotują na wodzie i jedzą w postaci gęstej brei. Po niemieckiej stronie Tyrolu grudki tej papki smażą na maśle, włoscy Tyrolczycy jedzą ją gotowaną, czasami posypują tartym serem. Przez cały rok nie widzą mięsa. Nic dziwnego, że taka dieta zamula i zatyka żołądek, zwłaszcza u dzieci i kobiet, o czym świadczy ich cherlawa kompleksja*[5].

Dzisiaj polentę je się mądrzej, idąc niemal za radami Goethego: po ugotowaniu opieka się ją i podaje z wędliną, serem, rybą czy mięsem, oddalając w ten sposób zagrożenie awitaminozą, a w rezultacie pelagrą.

Specjalnością regionu jest frico – świeży ser montasio smażony na maśle z ziemniakami i cebulą – znane w całych Włoszech. Rano, przed wyprowadzeniem bydła na pastwisko, gospodynie stawiały na nagrzanej półce nad piecem resztki sera i ziemniaków z poprzedniego dnia i w ten sposób to, co pozostało po wczorajszej kolacji, zamieniało się w doskonały posiłek. Piece w domach friulskich chłopów są okrągłe, stoją pośrodku pomieszczenia i na całym obwodzie otoczone są dwiema miedzianymi półkami, umieszczonymi jedna nad drugą. Półki nagrzewają się od

ognia w palenisku na środku, nie są jednak zbyt gorące, tylko na tyle, aby jedzenie postawione wyżej nie wystygło, a to znajdujące się niżej gotowało się na wolnym ogniu przez wiele godzin, czasami cały dzień.

Piętnastego grudnia 1996 roku, w ramach inicjatywy solidarności promowanej przez stowarzyszenie Via di Natale w Pordenone, na placu San Giacomo w Udine usmażono największe frico na świecie, o średnicy trzech metrów i wadze trzystu kilogramów. Górale z Pontebby przywieźli w tym celu ogromną patelnię ważącą sześćset kilogramów, specjalnie zamówioną w Austrii.

Jest rzeczą zrozumiałą, że klimat regionu zahartował charakter jego mieszkańców i określił ich zainteresowania. Ponieważ we Friuli-Wenecji Julijskiej są najdłuższe i najbardziej śnieżne zimy we Włoszech, miejscowi ludzie znaleźli sobie zajęcie na długie martwe okresy; wykorzystując najbardziej dostępne surowce, specjalizują się w obróbce drewna, a przede wszystkim w produkcji krzeseł – prawie wszystkie krzesła eksportowane z Włoch do najróżniejszych krajów świata są wytwarzane w okolicach Mariano i Manzano w regionie Friuli. Na sarkofagu króla Longobardów Ratchisa (VIII wiek) w katedrze w Cividale del Friuli przedstawieni są rzemieślnicy zabierający się do wykonania krzesła, natomiast dokumenty zachowane w archiwum Pałacu Dożów w Wenecji poświadczają, że od XIV do XVIII wieku stolarzy friulskich zapraszano do miasta na lagunie, aby robili krzesła i fotele do sal audiencyjnych. W okolicy tej działa dziś około dwustu wytwórni krzeseł należących do konsorcjum Gruppo Esportatori Sedie del Friuli. Oknem wystawowym ich produkcji jest od roku 1977 Międzynarodowy Salon Krzesła. Przy wjeździe do Manzano, tuż obok bram Udine, wznosi się dziesięciometrowy pomnik poświęcony temu meblowi z napisem: WITAJCIE W STOLICY KRZESŁA! Mniej ważny gospodarczo, ale równie charakterystyczny jest inny produkt drzewnego rzemiosła friulskiego, bardzo użyteczny z uwagi na obfitość gajów orzechowych w tej okolicy – dziadek do orzechów, pięknie rzeźbiony i o wymyślnych kształtach.

Aby zapewnić składniki, jakich wymagała raczej mało urozmaicona dieta, chłopskie rodziny z najbiedniejszych, leśnych okolic Friuli (przede wszystkim ze wzgórz, na których rosną dęby, kasztanowce i orzechy) hodowały świnie. Zwierzęta

te niegdyś żyły na wolności, żywiąc się żołędziami i kasztanami. Dziś friulskie świnie, słusznie uważane za okazy najwyższej jakości, karmi się serwatką (produktem ubocznym miejscowego przemysłu nabiałowego) i wytłoczynami z winogron (produktem ubocznym miejscowego przemysłu winnego), a także, oczywiście, głąbami kolb kukurydzy.

Świniobicie nadal odgrywa ważną rolę w codziennym życiu wsi. Jest to istotne wydarzenie zarówno dla rodziny, jak i sąsiadów. Zdarza się, że aby w nim uczestniczyć, dzieci nie idą do szkoły, a dorośli biorą wolny dzień. Wszyscy czekają na ważną chwilę, jaką jest przybycie wędrownego rzeźnika, nazywanego tu *purcitar*. Po zarżnięciu świnię kładzie się na ławie, by się wykrwawiła, a wszystkich ogarnia podniecenie. Trzeba jak najprędzej oprawić zwierzę, którego podroby, flaki i krew wykorzystuje się tego samego dnia. Chłopi robią smaczne kaszanki i pieką bardzo dobry chleb z krwią i skwarkami – pan de frizze.

Mieszkańcy San Daniele del Friuli wiedzą, jak konserwować jedną z dwóch najsławniejszych surowych szynek we Włoszech, o nazwie San Daniele, jedzoną z figami lub melonami. Romantyczne wyjaśnienie jej niezrównanej jakości zawarte jest w wywiadzie, który Cesare Marchi, wybitny znawca włoskiej kultury i obyczajów, także gastronomicznych, przeprowadził z Giacomem Miotto, właścicielem

firmy Daniel wytwarzającej San Daniele. Miottem rozważa różnice między szynką San Daniele a jej bardzo sławną konkurentką, szynką z Parmy, bardziej różową i słodkawą.

> *Obie są doskonałe, ale nasza dojrzewa w innych warunkach ekologicznych. Na szczęście dla naszej szynki zdarzają się tu burze: wyładowania elektryczne wytwarzają ozon, to znaczy trójatomowe cząsteczki tlenu, które wspomagają dojrzewanie. Po częstych burzach przychodzą dni palącego słońca, a wilgotność spada z dziewięćdziesięciu do pięćdziesięciu procent. Szybkie spadki wilgotności wywierają dobroczynny wpływ na mięso, tak jakby każde jego włókno, każda komórka były poddawane powolnemu, sięgającemu głęboko masażowi* [6].

W miejscowości Carnia, w najdalej na północ wysuniętej części Friuli, wytwarza się speck (rodzaj wędzonej szynki) i ser montasio. Ten ser z krowiego mleka, dojrzewający od dwóch do kilku lat, wynaleźli w XII wieku benedyktyńscy mnisi z myślą o pielgrzymach, którzy potrzebowali odpornego na zepsucie prowiantu na drogę z Akwilei do Rzymu (zob. rozdz. *Pielgrzymi*).

Za szczególnie pasujące do wędlin wieprzowych uznaje się miejscowe wina Collio, Grave del Friuli i Colli Orientali, które należą do najlepszych włoskich białych win. W celu utrzymania ich wysokiego prestiżu państwo ogranicza drogą regulacji prawnych powierzchnię winnic. W Wenecji Julijskiej i Friuli wino jest niezbędnym elementem relacji międzyludzkich, zasadniczym składnikiem rytuału zwanego *tajut*. Mieszkaniec Friuli po skończonym dniu pracy siada przed wejściem do baru i zaprasza przechodzących znajomych, żeby wypili z nim kieliszek. Wyrażają się w tym szczególne bogactwo i jakość życia towarzyskiego: kieliszki są bardzo małe, za to stosunki międzyludzkie stają się niezwykle ożywione. Winu towarzyszą zwykle pinze (placuszki) i presnitz (ciastka z orzechami, rodzynkami i kandyzowanymi owocami).

Jak wiadomo, mieszkańcy Friuli potrafią destylować wyjątkowe grappy i na tym polu region ten rywalizuje z Piemontem. Produkcja owocowych wódek łączy się tu z estetyką: wytwarza się eleganckie karafki i puchary z delikatnego dmuchanego szkła (zarówno w samym regionie, jak i w wytwórni na wyspie Murano),

przeznaczone do butelkowania i degustacji. Lśniąca butelka grappy, zamknięta w drewnianym pudełku i umieszczona na wystawie modnego baru w Rzymie czy w Mediolanie, może kosztować pięćset, a nawet tysiąc euro... Tyle, ile podpowiada wyobraźnia i nie zabrania poczucie wstydu.

LOKALNE POTRAWY FRIULI-WENECJI JULIJSKIEJ

PIERWSZE DANIA: Bisna – żółta polenta z fasolą i kiszoną kapustą, przyprawiona słoniną przysmażoną z cebulką; **brodetto gradese** (rodzaj lekkiego bulionu) z małymi rybami z miejscowych rzek; **żabnice w oliwie**, z czosnkiem i octem; **gnocchi** ze śliwkami; **iota** – zupa friulska, w której skład wchodzą fasola, mleko, biała rzepa i mąka kukurydziana albo w innej wersji: ziemniaki, kiszona kapusta i wędzonka wieprzowa. Sławnym specjałem jest **pistum** – kluski z bułki tartej, cukru, jaj, ziół i rodzynek, gotowane w rosole wieprzowym.

DRUGIE DANIA: Brovada – biała rzepa poddana fermentacji w wytłoczynach winnych, utarta i uduszona ze słoniną i winem; **cevapcici** – kotlety z mięsa wieprzowego i wołowego upieczone na ruszcie, **smolz** – fasola z oliwą, słoniną i cebulą; **granseola alla triestina** – mięso krabów po triesteńsku smażone w oliwie z czosnkiem i natką pietruszki; **testina alla carnaiola** – głowizna cielęca w plasterkach z sosem z gotowanego móżdżku i chrzanu. Ponadto słusznie za specjalności regionu Friuli -Wenecja Julijska uznaje się także **gulasz** i **zająca po cygańsku** (à la bohémienne) w białym occie winnym oraz inne środkowoeuropejskie potrawy będące spadkiem po austriackich okupantach, którzy panowali tu w pierwszej połowie XIX wieku. **Polenta**; **frico** – świeży ser montasio krojony w plasterki i smażony na maśle, często z ziemniakami i cebulą.

LOKALNE PRODUKTY FRIULI-WENECJI JULIJSKIEJ

SERY: Montasio i **tabor**.

WĘDZONE WĘDLINY: Z mięsa mielonego w maszynce zwanej *pestadora*, w różnych wariantach: **pitina** (z dzikim rozmarynem), **petuccia** (z fenkułem) i **peta** (z jagodami jałowca); **szynki San Daniele**, **Sauris** i **Carsolino**.

Czosnek z Resii; *radic di mont* albo *radic da glaz* – mlecz alpejski, którego młode gotowane pędy są farszem do słonych tart.

DESERY: Gubana – rolada z rodzynkami i orzeszkami pinii; **presnitz** – ciasto z orzechami włoskimi, rodzynkami i owocami kandyzowanymi.

LOKALNY NAPÓJ: Grappa.

SAGRA

Słowo *sagra* wywodzi się z łacińskiego *sacrum*. W pierwotnym znaczeniu było to ludowe święto ku czci patrona dużej wsi lub miasta. Sagra może też być jednak celebracją pewnej potrawy albo produktu, warzywa lub owocu, a nawet określonego rodzaju mięsa wołowego czy jagnięcego. Promuje się w ten sposób specjalność, którą chlubi się jakaś wieś lub miasto, na przykład pieczone kasztany, truskawki, żabie udka smażone w cieście.

Wymieńmy kilka z takich świąt, wybierając je w sposób przypadkowy. W sycylijskim miasteczku Ribera w pobliżu Agrigento odbywa się w kwietniu Sagra delle arance (święto pomarańczy, podobne do bitwy na pomarańcze podczas karnawału w mieście Ivrea): uczestnicy obrzucają się wesoło pomarańczami, biegają po tych owocach, ślizgają się i przewracają, czasami odnosząc kontuzje. Święto poświęcone kluskom gnocchi odbywa się w czerwcu w Castel del Rio, w pobliżu Bolonii. W lipcu Tropea obchodzi sagrę na cześć drobnych ryb śródziemnomorskich i czerwonej cebuli. Lipiec, Castelfiumanese – sagra poświęcona morelom. W sierpniu w Norcii obchodzone jest święto sławnej soczewicy z Castelluccio, a w Eboli miejscowych odmian mozzarelli. W miasteczku Albanella w okolicy Salerno w sierpniu organizuje się święto pizzy, na Sardynii zaś obchodzona jest sagra pomidora (w Zeddiani w okręgu Oristano) oraz Sagra della Vernaccia (sławnego wina, również w okręgu Oristano, w Nurachi). Wiele osób przychodzi świętować w tradycyjnych strojach ludowych; festyny są głośne, z muzyką i tańcami. La Sagra del bollito (gotowanego

mięsa) odbywa się we wrześniu w San Damiano d'Asti. Jesienią świętuje się na cześć kasztanów jadalnych w Marradi koło Florencji. Migdałowy nugat jest bohaterem listopadowej sagry w Cremonie, a grudniowej w Faenzy. Święto cykorii jest głównym wydarzeniem grudnia w Treviso.

W każdy ostatni weekend kwietnia w Pałacu Dożów w Mantui odbywa się krajowa wystawa Win Zachęcających do Medytacji, wymagających skupienia, a w drugi weekend tego samego miesiąca w Zerbolò w pobliżu Pawii odbywa się Święto Utraconych Smaków.

Włoska sagra ma pogańskie korzenie. Święta, podczas których celebrowano w starożytnym Rzymie pożywienie, i sama czynność jedzenia zostały opisane zarówno przez Owidiusza, jak i przez encyklopedystę Ambrozjusza Teodozjusza Makrobiusza, żyjącego w V wieku na dworze cesarza Honoriusza. Oceniał je on jako „rzeczy z odległych już czasów". Świąteczne dni kipiały wesołością także po zwycięstwie religii chrześcijańskiej, a obecnie uczestnicy takich obchodów ucztują spokojnie pod chorągwiami świętych pośredników i męczenników. I tak sagra odbywająca się w miasteczku Force (w regionie Marche) poświęcona jest podpłomykom z chlebowego ciasta zwanym cacciannanze, pieczonym w piecu opalanym drewnem, a jednocześnie nosi nazwę Święta Błogosławionej M.A. Pallotty. Uroczystość ta nie trąci jednak dewocją, co często irytuje nawet gorliwych katolików, którzy nie zawsze biorą udział w tym wydarzeniu. Sagry organizowane są przeważnie przez nieformalne, niereligijne grupy, na przykład przez osoby połączone jakimś wspólnym „interesem" – stowarzyszenie rybaków, komitet ochrony środowiska albo miłośników historii, którzy interesują się dziejami regionu.

Zdarza się nawet, że tego rodzaju festyny stają się okazją do ideologicznych protestów, a w miejsce posągów świętych nad stołami biesiadników pojawiają się podobizny założycieli ruchów politycznych. Dość pomyśleć o świętach dziennika „l'Unità", początkowo pomyślanych na modłę francuską i wzorowanych na *Fête de „l'Humanité"*, zorganizowanej po raz pierwszy na podparyskim przedmieściu Bezons we wrześniu 1930 roku. Podczas pierwszego włoskiego święta gazety „l'Unità", które partyzancki dowódca Willi Schiapparelli urządził we wrześniu 1945 roku w Mariano Comense w Lombardii, nikt nie stawiał sobie za cel wychwalania jakiejś gastronomicznej specjalności. Prawdę mówiąc, trudno by było zrealizować taki

cel, nawet gdyby ktoś go sobie postawił, zważywszy na zniszczenia i biedę pierwszych lat powojennych. Organizatorzy nie mieli w zasadzie do dyspozycji żadnych artykułów spożywczych. Uczestnicy pierwszego święta dziennika „l'Unità" znaleźli jednak jedzenie, które odpowiadało rewolucyjnemu zabarwieniu komunistycznego spotkania – polentę, pożywienie robotników rolnych, której towarzyszyło czerwone wino. Czerwone, gdyż było i jest rzeczą oczywistą, że w gastronomii walczącego proletariatu powinna przeważać czerwień... Choć tak naprawdę w jakiej włoskiej potrawie nie dominuje kolor czerwony?

Stopniowo także w jadłospisach komunistycznych pikników znalazł odbicie rosnący dobrobyt włoskiego społeczeństwa. W latach sześćdziesiątych, w okresie cudu gospodarczego, zyskało popularność „komunistyczne" grillowanie befsztyków i kiełbasek oraz rożny w publicznych parkach, na boiskach sportowych, pośród ogarniętego zapałem tłumu.

Jakkolwiek by było, sagry to święta świeckie, otwarte, o swobodnym charakterze, demokratyczne.

Na wszystkich placach i na każdym wzgórzu Włosi opychają się na potęgę, radując się z owoców swojej pracy. Wróćmy do naszej przypadkowej listy: sagra czarnego chleba (Champorcher, Dolina Aosty); święto zupy w Valpelline (Dolina Aosty); kasztanów (Châtillon, Dolina Aosty); grzanego wina (Étroubles, Dolina Aosty); brzoskwiń (Canale, Piemont); orzechów laskowych (Cortemilia, Piemont); białych trufli z Alby (Alba, Piemont); miodu (Arese, Lombardia); żab (Bornasco, Lombardia); królików (Brembio, Lombardia); szparagów (Cantello, Lombardia); risotta (Villimpenta, Lombardia); czereśni (Bareggio, Lombardia); mleka (Truccazzano, Lombardia); gęsi (Mortara, Lombardia); borowika (Motta Visconti, Lombardia); czarnych jagód (Piazzatorre, Lombardia); jabłek (Caldonazzo, Trydent); oliwek (Pove del Grappa, Wenecja Euganejska); szparagów (Bassano del Grappa, Wenecja Euganejska); kukurydzy (Marano Vicentino, Wenecja Euganejska); cykorii (Crespadoro, Wenecja Euganejska); truskawek (Faedis, Friuli); raków (Remanzacco, Friuli); oliwy (Moneglia, Liguria); anchois (Deiva Marina, Liguria); focaccii (Recco, Liguria), mięsa pieczonego na ruszcie w żarze z węgla drzewnego (Terzorio, Liguria); ślimaków (Borgio Verezzi, Liguria); focaccii z rozmarynem (Lavagna, Liguria); farinaty – placka z ciecierzycy (Maissana, Liguria); farinaty z kasztanów

jadalnych (Rossiglione, Liguria); pieczonego prosięcia i tortellini (Lavezzola, Emilia -Romania); kiełbasy cotechino (Val Tidone, Emilia-Romania), bruschetty (Predappio Alta, Emilia-Romania), korzeni (Soncino, Lombardia)...

Stopniowo święta religijne (pod egidą miejscowego świętego) i święta ideologiczne (pod hasłem rewolucji proletariackiej) stopiły się z tradycyjnymi sagrami pogańskimi, a najważniejsze miejsce zostało zarezerwowane dla typowego regionalnego specjału lub produktu. W dawnych epokach przed kościołami i na placach – dziś na boiskach, w ogrodach i w parkach pod namiotami – uczestniczące w świętach gazety „l'Unità" rodziny wspólnie pieką, nakrywają prowizoryczne stoły, jedzą i sprzątają.

W istocie nic tak nie łączy ludzi jak jedzenie. Jeżeli brak jedności widać na poziomie wielkiej polityki, widać ją także w oświadczeniach dotyczących kwestii kulinarnych. Gdy w latach dziewięćdziesiątych Włoska Partia Komunistyczna podzieliła się na Demokratyczną Partię Lewicy i Odrodzenie Komunistyczne, Massimo D'Alema, ówczesny przywódca Partii Lewicy, podsumował to wydarzenie, odwołując się do języka „kodeksu kulinarnego", oczywistego u włoskich mówców, dziennikarzy i polityków. Zwracając się do tych, którzy chcieli opuścić partię, żeby założyć inną, wykrzyknął: *Z wami... pójdą ci, którzy piekli befsztyki na świętach „l'Unità"*[7].

Na tym jednak sprawa się nie zakończyła. Rozbieżności polityczne objawiły się także w łonie Demokratycznej Partii Lewicy. Zamykając w lutym 1998 roku ich kongres we Florencji, D'Alema dokonał zamachu na świętość tego, na temat czego, aż do tamtego czasu, nikt nie śmiał dyskutować – emiliańskich pierożków, czyli tortellini. To właśnie tortellini były głównym specjałem na sagrach „czerwonej Emilii-Romanii"! Ikoną ruchu partyzanckiego, symbolem demokracji, sztandarem walki rewolucyjnej!

Atakując emiliańskie tortellini, rzymianin D'Alema prawdopodobnie nie docenił siły swego uderzenia i palnął bez namysłu (tuż przed wyborem na stanowisko premiera!), że nie zamierza wylewać łez nad *lewicą złożoną z prawych bojowników, umiejących rozdawać ulotki, rozlepiać plakaty i przyrządzać tortellini*[8].

Te talenty, oświadczył D'Alema, nie wystarczają, żeby „rządzić krajem".

No cóż, sam jest sobie winien, gdyż najprawdopodobniej właśnie ta wypowiedź uniemożliwiła mu kierowanie krajem.

Rząd D'Alemy przetrwał bowiem krócej, niż oczekiwano (od dwudziestego siódmego października 1998 do osiemnastego grudnia 1999 roku), a jednym z powodów jego upadku był brak wsparcia właśnie ze strony mocnego emiliańskiego filara złożonego z byłych partyzantów i ich zwolenników – wyborców z centralnych regionów *dei tortellini* (gdzie jada się pierożki), którzy już dawniej nie darzyli go

zbytnią sympatią, a po wysłuchaniu podobnych wystąpień zdecydowanie pokazali mu plecy. Trudno było boleśniej zranić tych wyborców. I rzeczywiście, były komunistyczny burmistrz Bolonii, Guido Fanti, rzucił w twarz D'Alemie dumną odpowiedź: *Nie znalazłbyś się tam, gdybyśmy nie gotowali tortellini*.

Indro Montanelli, wychwyciwszy natychmiast lapsus przywódcy lewicy, w artykule zamieszczonym w „Corriere della Sera" wskazał, że podnosząc rękę na emiliańskie tortellini, D'Alema dokonał zamachu na swego rodzaju świętość. Ale przywódca lewicowych demokratów uparcie trwał przy swoim: *...istnieje różnica między tortellino rządzącym* a *tortellino walczącym*[9].

Lewica poniosła klęskę kilka miesięcy po bluźnierczych deklaracjach na temat emiliańskich pierożków. Upadając, pogrążyła także Bolonię, od czterdziestu lat pełniącą funkcję lewicowej twierdzy. Rozsądni ludzie poradzili nowemu antykomunistycznemu burmistrzowi Bolonii (pierwszemu w czasach powojennych), którym został Giorgio Guazzaloca, rzeźnik, mistrz robienia kiełbas i tłuczenia mięsa na kotlety, żeby publicznie wyraził swoje oddanie dla tortellini[10].

Wieczne tortellini, dopóki Italia się trzyma! Gdy pod koniec roku 2000 w związku z bolońskim kongresem OECD (Organizacji Współpracy Gospodarczej i Rozwoju) antyglobaliści organizowali wszędzie pikiety pod barami McDonalda (zob. rodz. *Nowe dary Ameryki*), przed amerykańskimi fast foodami rozdawano za darmo tortellini[11]. Był to symbol walki klasowej, wyraz rewolucyjnego zapału i ludowej dumy. Grzmiały wojenne trąby i odrzucony przez D'Alemę „tortellino walczący" odzyskiwał swoje miejsce w szeregach.

Lokalne festyny ku czci świętych patronów miasta, a wraz z nimi także pikniki „l'Unità", podobnie jak rozmaite inicjatywy kulturalne, które kończą się nieuchronnie wzmacniającym posiłkiem, kryją w sobie wyraźny symbol społecznego pojednania. Psychologowie, socjologowie, filozofowie i pisarze (jak Elias Canetti) opisują stan pojednanego społeczeństwa, gdy wygasa obudzona w nim skłonność do konfliktów i nie rozwija się skłonność do agresji. Tego rodzaju wpływ na ludzką masę może mieć wspólne praktykowanie religijnych rytuałów i na drugim miejscu, uczta. Tłum weseli się, tworząc ogromne rabelaisowskie grono. Ludzie łączą się, spożywając ten sam ogromny posiłek – pieczonego dzika, olbrzymią smażoną rybę, wielki omlet, gigantyczną polentę, cyklopową górę makaronu z sosem pomidorowym. Przy wielu okazjach sagra sprowadza się do wspólnej religijnej celebracji (ku

czci lokalnego świętego), w innych wyraża wspólne uniesienie na tle politycznych idei (festyny „l'Unità", tortellini antyglobalistów), ale we wszystkich przypadkach osiąga kulminację w spożyciu góry dobrego jedzenia. Dlatego sagry kryją w sobie bardzo silny ładunek czynników uszlachetniających i jednoczących.

Co więcej, sagry i polityczne pikniki upowszechniają kulturę kulinarną. Tylko przy okazji tych świąt tysiące osób mogą spróbować rzadkich potraw, na przykład oślego mięsa lub żab. W roku 1991, na festiwalu Włoskiej Partii Komunistycznej w Bolonii, zjedzono siedemdziesiąt ton żabich udek[12].

WENECJA EUGANEJSKA I WENECJA

Podobnie jak mieszkańcy Friuli, którzy około piątej po południu celebrują rytuał *tajut* (siedzą w towarzystwie w barze albo przy stoliku na ulicy, popijając wino), wenecjanie już od jedenastej rano spędzają czas na szczególnym zajęciu – *l'andar per ombre* (szukaniu cienia). To „szukanie" polega na powolnym przemieszczaniu się od jednego baru do drugiego i wypijaniu w każdym z nich kieliszka lodowatego prosecco. Według legendy wyrażenie to zrodziło się za sprawą wędrownych sprzedawców wina, którzy niezmordowanie przesuwali swoje straganiki, żeby schronić się przed przypiekającym słońcem w cieniu rzucanym na plac przez dzwonnicę Świętego Marka.

Próżnowanie, wykwintność i głęboka melancholia, legendarne cechy weneckiego stylu życia, opiewane w poezji angielskiej, amerykańskiej i rosyjskiej, znajdują odbicie w charakterystycznej kuchni tego miasta. Właśnie tu wynaleziono przerażające risotto al nero di seppia (czarne risotto z mątwą), czyli ryż przesycony atramentem, którym, podobnie jak kałamarnica[13], mątwa chciałaby ni mniej, ni więcej, tylko odstraszyć rybaków dybiących na jej wolność. Gdy podczas czyszczenia mątwy wyjmuje się wnętrzności, trzeba uważać, żeby nie uszkodzić woreczków z atramentem, które odkłada się na bok. Następnie kroi się głowonogi na cienkie paski, żeby zamarynować je w zwykłej mieszance „czosnku, oliwy,

cytryny i białego wina", a atrament wylany z woreczków wykorzystuje się do przyrządzenia risotta.

Wenecjanie często przyrządzają suszonego dorsza, nazywanego tutaj *baccalà* (albo *bertagnin* w dialekcie weneckim); z miłości do miłego brzmienia tego słowa świadomie popełniają błąd terminologiczny. W całych Włoszech, poza Wenecją, *baccalà* oznacza dorsza solonego i moczonego, podczas gdy solony i suszony nazywany jest *stoccafisso*. A zatem ten popularny w kuchni weneckiej powinien być nazywany *stoccafisso*, ale wenecjanie są uparci – jeżeli postanowili nazywać go *baccalà*, to tak musi być.

Nazwa suszonego dorsza jest jedną z tych pozornie nieistotnych kwestii, połączonych niewidoczną nicią ze sferami, które mają podstawowe, a nawet symboliczne znaczenie dla mentalności Włochów – sferą lingwistyczną i etnograficzno-kulinarną. Albowiem to właśnie na poziomie przede wszystkim lingwistycznym, a następnie kulinarnym, rozpoczął się w epoce jednoczenia Włoch skomplikowany proces tworzenia tożsamości narodowej.

Jedną z głównych postaci, które podjęły to ważne zadanie, był Pellegrino Artusi (1820–1911), bankier, literat, miłośnik dobrego stołu. Urodzony w Forlimpopoli, jednym z miast Romanii, będąc gorącym zwolennikiem zjednoczonych Włoch, w roku 1891 zdołał zebrać i opublikować w książce siedemset dziewięćdziesiąt przepisów z najróżniejszych regionów północy kraju. W latach, w których dialekt toskański stawał się językiem literackim niedawno zjednoczonego narodu, pochodzący z Romanii Artusi spisał swój zbiór w autentycznym języku toskańskim. Aby lepiej się go nauczyć, w roku 1851 przeniósł się do Toskanii. Tak samo w roku 1827 zrobił Lombardczyk Alessandro Manzoni, który wyjechał do Florencji, żeby tam pomieszkać i „wypłukać ubrania w rzece Arno" przed zredagowaniem poprawionej wersji książki *Promessi sposi* (1840). Powstawał język jednoczący kraj, toteż potrzebne było także omówienie jednej kuchni narodowej. We wstępie do książki Pellegrina Artusiego *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (Wiedza kulinarna i sztuka właściwego odżywiania się) Piero Camporesi pisał:

> *Oprócz tego, że* La scienza in cucina *jest smakowitym zbiorem przepisów, które wszyscy znają przynajmniej z nazwy, podsumowaniem włoskiej tradycji kulinarnej, doskonałym podręcznikiem smacznego*

i zarazem wyważonego żywienia się, książka ta spełniła też, w sposób dyskretny, ukryty, nienamacalny, bardzo wychowawczą funkcję, najpierw w kuchni, a potem, już na poziomie mentalności zbiorowej, w niezgłębionych zakamarkach powszechnej świadomości, zjednoczenia i stopienia w jednolitą zbiorowość ludzi, którzy tylko formalnie oświadczyli, że są Włochami[14].

I tak, w uczonym wywodzie na temat suszonego dorsza, wielki Artusi nalegał, aby odróżniać *baccalà* od *stoccafisso*. W odniesieniu do tej pierwszej erudyta Artusi sygnalizował istnienie dwóch odmian, *gaspé* i *labrador*; według niego „ten pierwszy pochodzi z Gaspezji, to znaczy z okolic wybrzeży Nowej Ziemi", czyli z Ameryki. Oczywiście ten gatunek dorsza przed odkryciem Nowego Świata był w Europie nieznany. Natomiast *labrador* jest eksportowany do Europy z Islandii, dokąd dociera z morza opływającego półwysep Labrador. Włosi lepiej znają smak tej ryby i są do niej bardziej przyzwyczajeni. Do tego właśnie produktu nawiązywali autorzy najstarszych książek kucharskich, gdy pisali o sposobach przyrządzania dorsza. Także w specjalistycznych periodykach liguryjskiej Akademii Stoccafisso i Baccalà mówi się o dorszu łowionym u wybrzeży Labradoru[15].

Niezależnie od nazwy, ryba ta dociera do Wenecji po wysuszeniu na słońcu. Tu poddawana jest skomplikowanej obróbce. Przed przyrządzeniem trzeba koniecznie sprawić jej tęgie lanie („Dorsz jest jak kobita, tym lepsza się robi, im więcej jest bita..."), potem moczyć go przez dwa albo trzy dni w wodzie, aż całą okolicę spowije potworny fetor. Według średniowiecznych praw miejskich wylewanie i zmienianie więcej niż raz dziennie wody, w której moczyły się dorsze, było zabronione, gdyż w przeciwnym razie płynęłaby ona ze wszystkich domów nieprzerwanym cuchnącym strumieniem. Średniowieczne władze miejskie pozwalały wylewać tę wodę do ścieku tylko w nocy, aby uchronić powonienie i nerwy mieszkańców.

Wenecja różni się bardzo od pozostałej części Wenecji Euganejskiej. Wzniesione na lagunie miasto oczarowuje odrapanymi ścianami domów z XV i XVI wieku, arystokratyczną atmosferą dekadencji, książęcymi salonami z wypaczonymi przez czas podłogami budowli projektowanych przez Palladia. Natomiast schludne i zadbane miasteczka regionu przycupnęły między zielonymi wzgórzami, a wśród wiejskiej zieleni bieleją klasyczne królewskie wille, zbudowane w XVI wieku przez Palladia. Ten idylliczny pejzaż nie mógł nie wzbudzić entuzjazmu Goethego:

> *Słowami jednak nie da się opisać wspaniałości nowego krajobrazu, który roztacza się przed oczami, w miarę jak schodzimy niżej. Wielomilowej długości i szerokości ogród, całkiem płaski i skrzętnie zagospodarowany, rozpościera się u stóp wysokich gór i stromych skał*[16].

> *Pola są żyzne, rosną na nich długimi rzędami drzewa, na których rozpięto winne latorośle, opadające jak eteryczne gałęzie. [...] Ziemia między latoroślami wykorzystana jest pod uprawę rozmaitych zbóż, głównie kukurydzy i prosa*[17].

Pod względem atmosfery bukoliczna Wenecja Euganejska jest harmonijna, pracowita, słoneczna i wiejska, a jej kuchnia ma raczej charakter kuchni stałego lądu, podczas gdy w Wenecji, jak można się łatwo domyślić, opiera się w całości na rybach. W kuchniach wenecjan, a zwłaszcza w trattoriach, podaje się przeważnie niezbyt wyszukane ryby i miejscowe frutti di mare, takie jak sardynki, *caragoi* (ślimaki morskie), *caparossoli* (przegrzebki), *cape de deo* (małże „brzytwy") oraz *peoci*

(omułki)[18]. Poza tym *pevarasse* (małże „sercówki"), a także *cicale di mare* (rawki, inaczej krewetki modliszkowate), *granseola* (kraby), *moeche* (kraby, które w okresie linienia, gdy nie mają pancerza, panieruje się i smaży).

W rozrzuconych po mieście osteriach, zwanych *bàcari*, każdy może się posilić *cichéto* (drobną przekąską), na przykład oliwką owiniętą małym anchois; połówką jajka na twardo z oliwą i pieprzem; grzanką z pastą z dorsza; marynowaną rybką; ugrillowaną dymką; kawałeczkiem serca karczocha z czosnkiem i natką pietruszki albo usmażonym na maśle klopsikiem mięsnym; gotowaną białą fasolą hiszpańską, przyprawioną oliwą, cebulą, octem i natką pietruszki; nervéti (długo gotowane kawałki mocno poprzerastanej wołowiny przyprawione oliwą, cebulą, octem i natką). *Cichéto*, zanim wkłada się je do ust, nadziewa się na wykałaczkę. Nie może przy tym zabraknąć *un'ombra de bianco* (jednej ósmej litra, w tym przypadku białego wina), żeby przepłukać usta.

Mało jest równie malowniczych obrazków jak codzienny targ rybny w Chioggi albo w centrum Wenecji, dwa kroki od mostu Rialto. Pięknie prezentują się tu zarówno cenione ryby i skorupiaki, także z importu – strzępiele, żabnice, langusty – jak i ryby tanie, takie jak sardynki przyrządzane *in saòr* (smażone, a następnie marynowane w occie z cebulą). Marynowane sardele i sardynki to jedno z najstarszych weneckich dań, bardzo ważny składnik diety marynarzy i rybaków, którzy zabierali je na pokład łodzi „upchnięte" w cennych baryłkach: sól, ocet i oliwa służyły do konserwowania ryb, podczas gdy obecna w cebuli witamina C zapobiegała szkorbutowi.

Na pozostałym obszarze Wenecji Euganejskiej, między Padwą i Weroną, w miastach pozostających dawniej pod władzą potężnych Sforzów, nie sięga się po świeże ryby. Jada się przeważnie ryby suszone, na przykład dorsza alla vicentina (jak w Vicenzy), który jest znakomitą tradycyjną potrawą. Królują tu warzywa i ich niezapomniane miejscowe odmiany. Na rynkach przyciągają wzrok wiązki dzikich ziół (pochodzących z terenów wokół laguny), takich jak *bruscandoli* (pędy chmielu) i *carletti* (kwiaty chmielu), oraz karczochy we wszystkich stadiach dojrzewania.

Karczochy mają w istocie nader urozmaicony żywot i mogą znaleźć się w sprzedaży w pięciu różnych postaciach. W okresie młodości znane są pod nazwą *canarini* (z pierwszego cięcia): są bardzo małe, spożywane w niewielkich ilościach, albo panierowane i smażone. Po nich są *castraure* (dosłownie „z kastracji"), czyli owoce

drugiego cięcia pędów głównej łodygi, których chłopi dokonują, żeby poprawić rozwój pozostałych. Są to małe wiosenne karczochy, przyrządzane z czosnkiem i oliwą albo smażone w cieście. Wreszcie pojawiają się prawdziwe kwiaty karczochów (z trzeciego cięcia), przygotowywane na bardzo różne sposoby. Ale na tym nie koniec, ponieważ znane są też *fondi di carciofo* (dno kwiatostanu z czwartego cięcia), smakujące wybornie po ugotowaniu w wodzie, upieczeniu na ruszcie albo usmażeniu. Owocem piątego cięcia rośliny są rozkwitłe kwiaty, zbierane w pęki i podziwiane w całym ich fiołkowym pięknie.

Weneckie karczochy z Sant'Erasmo, wyspy na lagunie, są tak sławne, że uprawiający je ogrodnicy udzielają wywiadów niczym gwiazdorzy filmowi, ujawniając szekspirowskie pasje ukryte pod spokojną maską ogrodnika:

Kiedy opowiada o castraure*, oczy błyszczą mu tak, jakby był zakochany. Giovanni Vignotto, rocznik 1935, mieszkaniec wyspy, uprawia z niepohamowaną pasją na Sant'Erasmo fiołkowe karczochy.*

– Czy to prawda, że istnieją fałszywe castraure *karczochów Sant'Erasmo?*

– Niestety, zdarzają się łajdacy, którzy sprzedają toskańskie karczochy

jako castraure *z Sant'Erasmo. Prawdziwe* castraure *można znaleźć tylko na rynku koło Rialto i w kilku najlepszych weneckich restauracjach, zamawiających je z wyprzedzeniem. Skrzyneczka, w której się je dostarcza, ma stempel Konsorcjum Fioletowego Karczocha Sant'Erasmo. Ci, którzy próbują sprzedawać toskańskie karczochy jako karczochy z Sant'Erasmo, to oszuści i należy ich demaskować. Powinno się ich uważać za złodziei, którzy kradną* castraure[19].

W Wenecji Euganejskiej rozwinęła się chłopska kultura podobna do holenderskiej, obca żywieniowym rytuałom śródziemnomorskim. Czasami południowa część regionu, Polesine, nazywana jest nawet w przewodnikach turystycznych „włoską Holandią". Strefa ta obejmuje tereny poniżej poziomu morza, które, podobnie jak Holandia, powstały dzięki osuszeniu trzęsawisk i bagien.

Wenecja Euganejska jest regionem pozbawionym centrum; nie ma tu ani mieszkańców stolicy, ani prowincjuszy, jest tylko dużo niewielkich miast, które mają równe prawa (Werona, Vicenza, Treviso, Padwa, Bassano) i żadne z nich nie stara się zepchnąć w cień ani zdominować innych.

Łączy je tylko jedno: ich mieszkańcy dokładają starań, aby robić coś innego, niż robi się w Wenecji, a w każdym razie robić inaczej podobne rzeczy. I tak nawet jeśli ważnym surowcem, który wykorzystuje zarówno kuchnia Wenecji, jak i pozostałej części regionu, są warzywa, to Wenecja traktuje je inaczej niż reszta regionu. Dla części położonej na stałym lądzie charakterystyczne są takie potrawy, jak risi e bisi (risotto z zielonym groszkiem), natomiast w Wenecji to danie przyrządza się prawie wyłącznie na wiosenny Dzień Świętego Marka, dwudziestego piątego kwietnia. Tego dnia dożowie spożywali uroczyście i publicznie risi e bisi oraz karczochy *castraure*. W innych miesiącach roku Wenecja woli risotto, przede wszystkim z owocami morza.

Natomiast na pozostałych obszarach risotto przyrządza się z dynią, ze szparagami, z cykorią z Treviso albo z żabimi udkami (zob. rozdz. *Risotto*). Na bagnach i rozległych częściowo zalanych terenach w pobliżu laguny weneckiej żyje mnóstwo węgorzy, które miejscowi nazywają *bisati*. I tylko osoby niedoświadczone mogą pomylić risi e bisi, risotto z groszkiem, z potrawą risi e bisati, risottem z węgorzem. Mieszkańcy wybrzeża polują na ptaki z laguny i bagien, przede wszystkim na kaczki, a potem je pieką.

W Wenecji Euganejskiej często przeprowadzali eksperymenty arystokratyczni gastronomowie, doświadczeni teoretycy i zwolennicy naukowego podejścia do kwestii żywienia, którzy podczas wizyt w swoich posiadłościach udzielali rad chłopom, wypróbowywali nowe techniki upraw i selekcji i czasami osiągali naprawdę godne uwagi rezultaty. W XIV wieku lekarz i astronom, markiz Giacomo Dondi Dall'Orologio, sprowadził z Polski do Wenecji Euganejskiej nigdy tu niewidziane kury, które, cenione zwłaszcza z uwagi na ich urodę, spacerowały sobie swobodnie po ogrodzie markiza. Rasa ta nosi dziś nazwę kura padewska albo *pita padovana*. Ma długie pióra, duże korale i godne uwagi, różnobarwne upierzenie, od czarnego i białego do srebrzystego i złotego. Przyrządza się je według starego przepisu; kurę faszeruje się aromatycznymi ziołami, wkłada do pęcherza wołu albo świni i gotuje w dużym kotle z wodą. Aby zapobiec pęknięciu pęcherza, wkłada się do niego rurkę, przez którą uchodzi nadmiar powietrza. Ten rodzaj gotowania nosi nazwę *alla canevera (la canevera* to nic innego jak cienka rurka albo trzcinka, która służy do odpowietrzania).

Przechodząc od wiejskiej egzystencji do wyrafinowanego życia w mieście, nie można zapomnieć o weneckim specjale, który spotkał się z uznaniem w całym świecie, a mianowicie o carpaccio. To pokrojona na cienkie plasterki wołowina, surowa, podobnie jak w uwielbianej przez Piemontczyków sałatce mięsnej all'albese (od miasta Alba; surowe plasterki przyprawione oliwą i cytryną) lub w innej tamtejszej mięsnej przystawce – piemonckim specjale nieróżniącym się w zasadzie od typowego tatara. Jednakże spośród wszystkich istniejących potraw z surowego mięsa największą sławę zdobył wariant wenecki i obecnie w menu na całym świecie można znaleźć nazwę tej potrawy pochodzącą od nazwiska urodzonego w Wenecji malarza, albowiem bez wahania można uznać carpaccio za specjał typowo wenecki. Został on przyrządzony po raz pierwszy w latach pięćdziesiątych XX wieku w położonym w samym centrum miasta lokalu Harry's Bar. Ten najsławniejszy wenecki bar został otwarty w roku 1931 przez wirtuoza przystawek i koktajli Giuseppe Ciprianiego w pobliżu placu Świętego Marka, przy calle Vallaresco, zaułku niezbyt wpadającym w oko, a więc znanym tylko dobrze poinformowanym i wybranym klientom. Bywalcami tego baru byli Ernest Hemingway, Somerset Maugham, członkowie rodu Rothschildów, Arturo Toscanini, Orson Welles, Arystoteles Onassis, Maria Callas, Truman Capote, Peggy Guggenheim, Charlie Chaplin, a także księżna Diana i wiele innych osobistości.

W Harry's Bar powstało niemało ciekawych nowości gastronomicznych, których nazwy bez wyjątku pochodzą od nazwisk artystów, na przykład koktajle Tycjan czy Bellini. Do tej samej kategorii należy carpaccio. To sławne danie narodziło się w następujący sposób: w drugiej połowie lat pięćdziesiątych lekarz przepisał weneckiej damie z wyższych sfer, Amalii Nani Mocenigo, jedzenie surowego mięsa, które miało być lekarstwem na anemię. Giuseppe Cipriani wykorzystał do tego polędwicę wołową i pokroił ją na bardzo cienkie plasterki (polędwicę trzeba najpierw lekko zamrozić, wkładając ją na kwadrans do zamrażalnika, owiniętą w parafinowany papier; po wyjęciu, gdy zamieni się w twardy blok, można ją pokroić na plasterki o grubości pół milimetra).

Mięso, pokrojone i przyprawione sosem z dodatkiem rukoli (sos Worcester, świeży majonez, kilka kropli tabasco), otrzymało potem nazwę wziętą od nazwiska malarza Vittore Carpaccia (ok. 1455–1526), któremu poświęconych jest wiele sal w weneckiej Akademii. Wybrano jego nazwisko, ponieważ w chwili gdy Giuseppe Cipriani eksperymentował ze swoją potrawą z surowego mięsa, wielkim powodzeniem cieszyła się wystawa dzieł Carpaccia. Odtąd aż do dzisiaj twórca *Scen z życia świętej Urszuli* i *Cudu relikwii Krzyża Świętego*, malarz, na którego palecie znalazł się rubinowy kolor w tym samym odcieniu, jaki ma cienki plasterek polędwicy na delikatnym porcelanowym talerzu, jest mniej znany i doceniany niż potrawa jego imienia. Sława tego dania rozeszła się tak szeroko, że carpaccio stało się nie tylko określeniem dla cienko pokrojonego surowego mięsa, lecz także pokrojonej surowej ryby lub grzybów... Poddane tej transformacji słowo zaczyna więc oznaczać już nie konkretny specjał, ale rodzaj przygotowania.

Od roku 1949 do 1979 fotografik Fulvio Roiter uwieczniał karnawał wenecki na zdjęciach, wielokrotnie wystawianych i publikowanych. Ich bezdyskusyjnym bohaterem jest kolor: widać na nich smutne maski i trupio blade twarze, kontrastujące z agresywną żywiołowością barw na tle czarnej, iskrzącej się wody. Tragiczne i wyraziste, natychmiast rozpoznawalne fotografie Roitera często reprodukowane są na pocztówkach i w kalendarzach. Kto je oglądał, nigdy ich nie zapomni: są to nocne pejzaże o dziwnych kolorach, a wśród setek nieszczęsnych Pierrotów nie ma ani jednego Arlekina.

Już w roku 1841 historyk Pietro Gaspare Morolin narzekał: *Największą wadą wenecjan jest objadanie się*, nawiązując do obżarstwa mieszkańców i ich zamiłowania do rzadkich i drogich potraw. Ale w naszej epoce masowej turystyki, gdy większość przybyłych na karnawał zabiera z domu kanapki i spożywa je na ulicy, zostawiając w mieście nie pieniądze, ale zatłuszczone torebki, wenecka masowa gastronomia, mimo gorzkiego opłakiwania wyrafinowanych uczt w ekskluzywnych, po części sekretnych restauracjach, wypracowała bogatą gamę bardziej niż zadowalających kanapek, od panini z chrupką skórką po tramezzini przygotowywane z miękkiego pieczywa.

Do zajadania na spacerze przeznaczone są typowe smażone w oleju karnawałowe wypieki: galani (przypominające polskie faworki), fritole (małe pączki), crapfen (większe nadziewane). We Włoszech każde miasto ma własną odmianę tych specjałów, a w Wenecji kształty i nazwy karnawałowych słodyczy różnią się w zależności od dzielnicy. Na wyspie Murano są zaleti, ale wystarczy przenieść się na inną wyspę laguny, Burano, aby napotkać nazwę buranelli. W Mediolanie te smażone w oleju ciastka noszą elokwentną nazwę chiacchiere (pogaduszki). Określenie to nawiązuje do florenckiego terminu oznaczającego ostatni czwartek karnawału, *berlingaccio*, czyli „dzień pogaduszek albo plotek" (nasz tłusty czwartek).

Florencki zapis z XVIII wieku pozwala nam dowiedzieć się, jak trwale powiązane są dwie słodkie radości wynikające z posiadania ust – rozkosze rozmawiania i podniebienia.

> *ERCOLANI: Ale co oznacza to* berlingare*?*
>
> *VARCHI: Jest to czasownik bardziej kobiecy niż męski, a znaczy tyle co gadać, paplać, szczebiotać, plotkować, a najwięcej wtedy, gdy inni, mając pełne* lo stefano *i* la trippa *(tymi słowami różni prostacy nazywają ciało albo brzuch), rozgrzeją się od wina: od tego to czasownika nadają florentczykom miano* berlingaiuoli *i* berlingatori *ci, którzy znajdują przyjemność w napychaniu sobie* la morfia*, czyli ust, łapczywie jedząc i oblizując się. No a* berlingaccio *to czwartek, zwany przez Lombardczyków* la giobbia grassa *(tłusty czwartek), w którym to dniu, jak się wydaje, prawem ogólnego i przyjętego zwyczaju wszyscy uznają*

za godziwe uprawiać rozpustę w jedzeniu i pogrążać się w zgiełku, obżerając się smakołykami i przysmakami[20].

LOKALNE POTRAWY WENECJI EUGANEJSKIEJ I WENECJI

PRZYSTAWKI: Baccalà mantecato (pasta dorszowa) – w rzeczywistości chodzi o *stoccafisso*, czyli suszonego dorsza, który w Wenecji nazywany jest uparcie *baccalà*, ponieważ słowo to ma ładniejsze brzmienie. Nie liczy się fakt, że w języku wszystkich innych Włochów oznacza ono świeżego solonego dorsza po namoczeniu. W Wenecji **baccalà mantecato** (który jest tradycyjnym drugim daniem!) przygotowuje się, mocząc *stoccafisso* przez 24–48 godzin, a potem gotując najlepsze części. Następnie rozciera się i ubija mięso, „tłukąc" je drewnianą łyżką i dolewając powoli, cienkim strumyczkiem, oliwę i dodając sól, pieprz (przydałby się też drobno posiekany czosnek albo natka pietruszki), aż powstanie gładka masa. Tej potrawie często towarzyszy polenta.

Inne przystawki: Ryby, na przykład sardynki czy sola, w marynacie z cebuli i octu (*in saòr*). Ryba poddana jest pierwszemu soleniu już na łodzi rybackiej lub w porcie

i sprzedawana w takiej właśnie, lekko słonej postaci. Następnie smaży się ją, a na koniec marynuje. Jest to dość pracochłonna procedura.

PIERWSZE DANIA: Zupa fasolowa na magasso (dzikiej kaczce); **sopa coada** (gołębie w rosole); **risi e bisi** (risotto z młodym groszkiem); **risi e bisati** (risotto z węgorzem); **risi in cavroman** (risotto z karczochem *castrato*); **risotto alla chioggiotta** (z drobnymi rybami – babkami); **risotto alla trevigiana** (z cykorią z Treviso); **spaghetti** albo **risotto na czarno** (z mątwą).

DRUGIE DANIA: Wątróbka po wenecku, z dużą ilością cebuli, smażona na oliwie; **cappone alla canevera** – kapłon gotowany w pęcherzu wieprzowym albo wołowym z rurką odpowietrzającą; **kraby bez pancerza** (*moeche*), łowione w kwietniu i w maju lub w październiku i w listopadzie, w okresie linienia – wkłada się je żywe na dwadzieścia cztery godziny do jajka ubitego z aromatycznymi ziołami, a kiedy najedzą się go do syta, smaży się je na patelni i spożywa w całości; **samice krabów** (*masanete*); **ślimaki morskie** (*caragoi*); **ślimaki szkarłatne** (*garusoli*); **pieczona konina** (*pastissada*); **kury padewskie** (*pite padovane*), **jagnięta z Alpago; duszona oślina**; **konfit z kaczki** – mięso jest zatopione we własnym tłuszczu (to typowy sposób przechowywania mięsa w wielu kulturach chłopskich); **ślimaki winniczki** (Sant'Andrea di Badia Calavena zwane jest „miastem ślimaków").
Pearà... Tu także trzeba dokonać rozróżnienia: jeśli w Wenecji nazywają tak klopsiki z mózgu wołowego albo cielęcego z serem, w pozostałej części regionu, przede wszystkim w Weronie, pearà to zupełnie co innego – sos do gotowanego mięsa przyrządzany ze szpiku wołowego, bułki tartej, rosołu, pieprzu i tartego parmezanu. Pearà nie powinna też być mylona z innym weneckim specjałem, peverada, sosem podawanym nie do gotowanego, ale wyłącznie pieczonego mięsa, zwłaszcza drobiu. Przyrządza się go z wątróbek drobiowych, z anchois (sardelami), natką pietruszki, cytryną, soppressą (rodzajem weneckiej kiełbasy), oliwą, octem i czosnkiem.
Polenta z ptakami (*polenta e osei*) – małe ptaki nadziane na cienki rożen, z szałwią i słoniną, pieczone w całości i podawane z polentą[21]; **indyczka alla melagrana** (z granatami); **gołębie** (*toresani*) z rożna, typowa potrawa w Vicenzy; jagnię z Alpago w ziołach; **karczochy fiołkowe** z Sant'Erasmo z krewetkami z laguny; **pędy chmielu** (*bruscandoli*) gotowane i doprawione oliwą; **kwiaty chmielu** (*carletti*).

Jeśli chodzi o polentę, to trzeba zaznaczyć, że w niektórych okolicach regionu, zwłaszcza w pobliżu Wenecji, Padwy i Treviso, zamiast klasycznej żółtej polenty jada się prawie wyłącznie bardziej wyrafinowaną, delikatną i drogą polentę białą, z drobnego ziarna otrzymanego z innej, jaśniejszej odmiany kukurydzy.

DESERY: Fugazza (focaccia z korzeniem irysu i skórką pomarańczową); **babka pandoro,** typowe ciasto drożdżowe, które piecze się w Weronie, ascetycznie wyszukane, bez jakiegokolwiek nadzienia. **Pandoro** różni się zdecydowanie od mediolańskiego panettone, pełnego kandyzowanych owoców, rodzynek, a nawet czekolady, choć oba są ciastami jedzonymi w Boże Narodzenie (zob. rozdz. *Kalendarz*). Te świąteczne ciasta różnią się między sobą tak, jak karnawał w Wenecji i okolicach od tego w Mediolanie. Ten drugi poświęcony jest w całości kuchni i objadaniu się (i trwa cztery dni dłużej niż okres ustalony przez Kościół, gdyż nie kończy się w ostatki, ale w pierwszą sobotę Wielkiego Postu), podczas gdy wenecki karnawał jest elegancką i wyrafinowaną maskaradą.

LOKALNE PRODUKTY WENECJI EUGANEJSKIEJ I WENECJI

SERY: Asiago; **monte veronese**; **morlacco** z Monte Grappa, wyrabiany z mleka krów wymierającej rasy la burlina (niedawno doliczono się tylko dwustu siedemdziesięciu sztuk, ale miejscowi członkowie Slow Food objęli je patronatem i obecnie liczba krów burline rośnie – zob. rozdz. *Slow Food*); **casatella** z Treviso; **soligo**; **schiz**; **formaio embriago** z Piave (ser „pijany", moczony w świeżych wytłoczynach winnych).

WĘDLINY: Szynka ze Wzgórz Euganejskich i **soppressa** z Vicenzy; **luganega** z Treviso (stosownie do nazwy, przepis na tę kiełbasę miał być pierwotnie przywieziony z Lucanii – starożytna nazwa regionu Basilicata – obecnie luganega jest jednak ozdobą i chlubą kuchni Treviso).

OWOCE: Olbrzymie **czereśnie** z Marostiki ze wzgórz otaczających Weronę;

truskawki, **jabłka**, **melony** i **brzoskwinie** z Werony; **kiwi i cytryny** znad jeziora Garda; **gruszki** znad Adygi; **kasztany** jadalne ze wzgórz otaczających Treviso; **miód** z Dolomitów, z okolic Belluno.

WARZYWA: Fasola z Lamon; **czerwona cykoria** z Treviso; **białe szparagi** z Bassano; **czosnek** ze środkowej Adygi; **karczochy fiołkowe** z Sant'Erasmo, z których szczególnie cenione są te zwane *castraure*; ryż z Vialone Nano Veronese o małych ziarnach, wyselekcjonowany w XV wieku przez zakonnice benedyktyńskie z opactwa w Grumolo. Zakonnice zmeliorowały bagna w okolicach Werony, położyły kres niezdrowym wyziewom, wykopały w całym regionie kanały i stworzyły pola ryżowe, które do dziś przynoszą dobre zbiory.

Oliwa extra vergine z oliwek znad jeziora Garda i ze wzgórz werońskich (zob. rozdz. *Oliwa*).

LOKALNY NAPÓJ: Prosecco.

OLIWA

Podobnie jak inne kraje śródziemnomorskie, Włochy oparły swoją gospodarkę na uprawie oliwek. Bogata literatura przedmiotu, która analizuje relację między tą śródziemnomorską rośliną a psychologią, historią i religią Półwyspu Apenińskiego, wciąż wzbogaca się o nowe materiały przy okazji najważniejszych krajowych kongresów i większych wystaw. Co roku w listopadzie odbywają się w Mediolanie Wystawa Smaków (Expo dei Sapori) oraz Salon Oliwy (Salone dell'Olio), ten ostatni organizowany przez Krajowe Stowarzyszenie Miast Wytwarzających Oliwę (Associazione Nazionale Città dell'Olio) dla przybywających z całego świata degustatorów oliwy. Na imprezie tej, finansowanej przez Ministerstwo Polityki Rolnej i Leśnej, przeznacza się specjalne miejsce dla oliwy opatrzonej znakiem jej pochodzenia (DOP, Denominazione d'Origine Protetta) najznakomitszych włoskich marek. W ostatnią niedzielę listopada organizowany jest festiwal pod nazwą Chleb i Oliwa (Pane e Olio), odbywający się na wielu włoskich placach. Można tam spróbować świeżej oliwy i domowego chleba, regionalnych specjałów, a także odwiedzić właścicieli tłoczni oliwy. Do wyobraźni szczególnie przemawia organizowana w tym samym okresie w Imperii impreza Olioliva. W lutym odbywają się równocześnie w Sienie, Apulii, Mediolanie i Rzymie imprezy krajowego Tygodnia Oliwy. Każdego roku Werona udziela miejsca międzynarodowemu Salonowi Oliwy. W czerwcu rozpoczyna się na Sycylii impreza Archeolio – świat smaków w morzu oliwy, z kursami doskonalącymi dla specjalistów i wieloma stoiskami

dla miłośników kuchni śródziemnomorskiej opartej na oliwkach i oliwie. Także w czerwcu w Rzymie organizowana jest impreza o nazwie Bimboil, z podtytułem „Poznać extra vergine...". Lista podobnych imprez i spotkań nie ma końca.

Jak wiemy ze sztuki i z literatury klasycznej, Włochy odziedziczyły kult oliwy po starożytnym Rzymie, który przejął go od Grecji, gdzie oliwa zajmuje ważne

miejsce w mitologii. Jej kult zawsze związany był z kultem rolnictwa i ziemi, uprawianej i wzbogacanej przez człowieka.

Kultura rzymska, podobnie jak grecka, nie odnosiła się z szacunkiem do dzikiej przyrody. W systemie wartości stworzonym przez greckich i rzymskich myślicieli przyroda w swoim prymitywnym kształcie była przeciwieństwem cywilizacji (*civitas*) i miasta (*urbs*), czyli porządku stworzonego przez człowieka, który pragnie odróżnić się od natury. Zaorane pole (*ager*) i ogród (*hortus*) przeciwstawiano pojęciu *saltus* (miejsce zalesione, góry).

Znalazło to potwierdzenie na przykład w mowie Cycerona w obronie Sekstusa Roscjusza, w której mówi on bez ogródek o dwóch różnych poglądach na wiejskie życie: *Lecz ja* [...] *znam wielu* [...]*, którzy uważają za najbardziej uczciwe i słodkie to samo wiejskie życie, które według ciebie powinno dostarczyć powodów do zniewag i oskarżeń*[22]. Ten system wartości znalazł uznanie od czasu, *gdy przyszli konsulowie powoływani byli wprost od pługa*, to znaczy od pracy na roli[23]. Wergiliusz natomiast mówi w *Georgikach*:

> *Rolnik zaś krzywym ostrzem rok w rok płuży glebę,*
> *Stąd ojczyźnie pożytek i dzieciom, stąd długi*
> *Wołów szereg i byczków pod jarzmem usługi*[24].

Rolnictwo stanowiło w zasadzie podstawę gospodarki Greków i Rzymian, a jej trzema filarami były zboża, wino i oliwa. Każdym z nich opiekował się jeden z olimpijskich bogów: Demeter-Cerera zbożem, Dionizos-Bachus winem i Atena -Minerwa oliwą.

Gdy greccy bogowie dyskutowali o swojej wyższości i zastanawiali się, kto ma wziąć w posiadanie Ateny i Attykę, postanowili, że wygra ten, kto zaoferuje najbardziej przydatny dar. Posejdon nakazał, aby ze skały wytrysnęła morska woda, symbol panowania Ateńczyków nad morzem, natomiast Atena kazała wyrosnąć nowemu, cudownemu drzewku oliwnemu. I to ona wygrała spór, a miasto, aby oddać jej cześć, wzięło od niej swoje imię. Zwycięstwo Ateny i jej daru zostało ponadto uznane za triumf postawy twórczej nad agresywną, elementu żeńskiego nad męskim. Choć inne ateńskie kobiety opłaciły ten triumf łzami.

> *Oliwka i źródło wody. Ateńczycy, wiedząc od wyroczni, że w oliwce ucieleśniła się Atena, a w źródle Posejdon, zwołali zgromadzenie ludu, aby zdecydował, jakim imieniem nazwać miasto. Kobiety, które w owym czasie miały prawo głosu na zgromadzeniach, opowiedziały się za Ateną, mężczyźni za Posejdonem. A ponieważ kobiet było o jedną więcej niż mężczyzn, miasto zostało nazwane imieniem Ateny. Obrażony Posejdon zalał Attykę, po czym mężczyźni, aby udobruchać rozgniewanego boga, ograniczyli prawa kobiet i wprowadzili wyższość linii męskiej*[25].

Tak pisze Plutarch o Alcybiadesie:

> *Poradził on Ateńczykom, żeby zabezpieczyli sobie także posiadłości na lądzie stałym i stosowali w praktyce, jak to jest w zwyczaju, składanie przez efebów przysięgi w sanktuarium: przyrzekają oni uważać za granice Attyki pola z pszenicą, jęczmieniem, winogronami, figami i oliwkami; w ten sposób uczy się ich uznawania za ateńskie wszystkich pól uprawionych i przynoszących owoce*[26].

Z klasycznych tekstów dowiadujemy się, że Grecy uważali pszenicę, winogrona i oliwki za symbole trzech głównych bogactw kultury materialnej oraz kultu religijnego. Rzymianie przejęli od Greków te bogactwa i wartości zarówno na płaszczyźnie metafizycznej, jak i praktycznej i kulinarnej, i przekazali swoim italskim potomkom tradycję wykorzystywania oliwy.

Oliwa jednoczy Włochy niczym sztandar. Od roku 1994 Associazione Nazionale Città dell'Olio, z głównym sztabem w Monteriggioni w pobliżu Sieny, mianuje kontrolerów wydających certyfikaty i degustatorów, którzy mają dbać o to, by ten „jadalny sztandar" Włoch nie został zhańbiony. W izbach handlowych głównych miast objętych przez to Stowarzyszenie (Genua, Savona, Imperia, Spoleto) działają komitety degustatorów (określane nie wiadomo dlaczego anglosaskim *panels*), które kontrolują jakość oliwy. W okresie zbiorów oliwek eksperci ci, ćwiczący przez cały rok, żeby być w jak najlepszej formie na początku sezonu, degustują raz w tygodniu oliwę każdego z producentów. Degustatorzy, którzy nie piją alkoholu, nie palą i nigdy nie biorą do ust pikantnych przypraw, mają obowiązek reagowania

głównie na trzy wady świeżo wytłoczonej oliwy: obecność pleśni, zapach trącący winem i przegrzanie. Pleśń nie potrzebuje wyjaśnień; zapach wina wkrada się do oliwy, jeśli beczkę myto alkoholem lub octem i nie została należycie osuszona przed napełnieniem oliwą; natomiast do przegrzania dochodzi wtedy, gdy zebrane oliwki leżą zbyt długo w stosie nieprzerzucane. Jeśli przechowuje się je długo i niewłaściwie, nie przejmując się zbytnio stanem tego cennego surowca, oliwki się psują, zaczynają wydzielać ciepło i wyciska się z nich zjełczałą oliwę.

Specjaliści twierdzą, że obecne kryteria oceny różnią się od dawnych. Dzisiejsi eksperci tak bardzo wyczulają swoje zmysły i osiągają taką wrażliwość, że nawet oliwę wytwarzaną w rodzinnym majątku przez ich rodziców i dziadków mogliby uznać za wadliwą pod każdym względem. Gdy produkcję oliwy organizowali ich przodkowie, bardziej przejmowali się jej ilością niż jakością. Mówiąc otwarcie, dbali o to, żeby zarobić na życie, i na ogół jej jakość ich zadowalała.

Nadmierne przejmowanie się jakością i oryginalnością to znak naszych czasów. Każdy konsument chciałby mieć na stole włoską oliwę – liguryjską, toskańską albo znad jezior. Arcybogata literatura przedmiotu zapewnia, że włoska oliwa zawiera nie 0,5%, ale 1% związków polifenolowych, substancji, które chronią przed rakiem i zawałem serca. Włoska oliwa wysokiej jakości zapobiega powstawaniu kamieni

żółciowych, chroni przed arteriosklerozą (dzięki tłuszczom nienasyconym), pozwala uniknąć krzywicy, zawiera bowiem kwasy oleinowy i palmitynowy, mirostycynę oraz witaminy A i E (przeciwutleniacze).

Chodzi jednak nie tylko o to. Włochy nieustannie konfrontują swoją rzeczywistość z ideałem, wyśnionym rajem żywieniowym. Tak jakby myślano: Mieszkamy we Włoszech, więc nasze jedzenie jest nasiąknięte oliwą, którą włączamy do diety, ponieważ jest ożywcza, tak jak ożywcza jest cała włoska żywność, i w rezultacie w naszym życiu jest przynajmniej coś autentycznego. Jednak jeśli chodzi o autentyczność, o włoskie pochodzenie oliwy konsumowanej przez masowych spożywców, można mieć sporo zastrzeżeń.

Oliwy liguryjskiej wystarcza tylko dla wybrańców – żeby ją zdobyć, trzeba się zaprzyjaźnić z jakimś rolnikiem.

Oliwy toskańskiej wystarcza tylko dla wybrańców – żeby ją zdobyć, trzeba być przyjacielem jakiegoś hrabiego.

Oliwy werońskiej znad jeziora Garda nie wystarcza nawet dla miejscowych. Czasami sprzedaje się ją w sklepach, ale jeśli chodzi o jej oryginalność, należy zdać się wyłącznie na uczciwość sprzedawcy.

W Umbrii można kupić miejscową oliwę w małych miasteczkach.

Najłatwiej kupić miejscową oliwę bez domieszek w Apulii (tu wytwarza się prawie 40% całej włoskiej oliwy!). Prawdopodobnie z powodu jej nie najwyższej jakości prawdziwą oliwę z Apulii sprzedaje się także poza tym regionem.

Włosi chętnie rozmawiają o terminologicznych odcieniach, pozwalających określić różne rodzaje oliwy i ich warianty. Jak można nie bez racji oczekiwać, kategorie ocen zmieniają się zarówno z punktu widzenia geografii, jak i historii. Na przykład w ubiegłym stuleciu stosowano kryteria, które w dzisiejszej rzeczywistości są przeważnie bezużyteczne, albowiem narzuca ona inne określenia i kategorie z powodu innych cech surowców i technologii.

Co zatem czytamy dziś na etykietach oliwy w supermarketach?

Oto określenia głównych kategorii:

Oliwa vergine, otrzymana mechanicznie bez uprzedniego nagrzewania. Ma kilka podgatunków: oliwa extra vergine (kwasowość nie wyższa niż 1%); oliwa vergine (kwasowość nie wyższa niż 2%); oliwa vergine corrente (kwasowość nieprzekraczająca 3,3%); oliwa vergine lampante (kwasowość wyższa niż 3,3%).

Ponadto istnieje oliwa rafinowana (kwasowość nie przekracza 0,5%) oraz taka, która jest mieszanką rafinowanej i innych oliw vergine, z wyjątkiem gatunku lampante (kwasowość nie przekracza 1,5%).

Oliwy niższej jakości: uzyskana z zastosowaniem rozpuszczalnika z wytłoczyn (pozostałości po pierwszym tłoczeniu) oraz uzyskana z wytłoczyn metodą rafinacji i z zastosowaniem rozpuszczalnika, czyli oliwa rafinowana z wytłoczyn (kwasowość nie wyższa niż 0,5%).

Prawodawstwo przewiduje normy, a organy kontrolne ścigają tych, którzy je łamią.

My jednak nie zajmujemy się oliwą fałszowaną, zawierającą nieoryginalne substancje, mówimy raczej o oliwie krystalicznej czystości.

Włoskie przepisy i sugestie zawarte w książkach kucharskich wymagają używania zawsze i w każdym przypadku oliwy extra vergine. Istnieje intuicyjne przekonanie, że to właśnie o niej mówią święte tradycje kulinarne i że to ona zapewnia długowieczność i chroni przed nieszczęściami.

Na niektórych butelkach widnieje napis: *Można przypuszczać, że ta oliwa zmniejsza prawdopodobieństwo wystąpienia chorób układu naczyniowego*. W naszych

oczach słowo *przypuszczać* nie odbiera uroku zawartości butelki. I tak jest w istocie, bo z wielu badań naukowych dowiadujemy się, że oliwa extra vergine należy do kategorii *functional food*, to znaczy żywności „leczniczej", wpływającej na fizjologiczne funkcje organizmu.

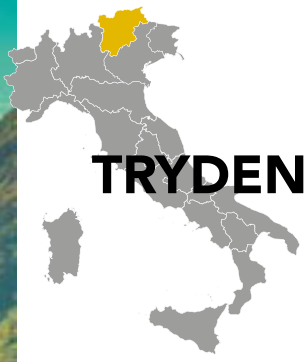
Można oczywiście przypomnieć tym, którzy opiewają „oliwę extra vergine otrzymywaną wprost z oliwek i wyłącznie dzięki procesom mechanicznym" czy „oliwę z pierwszego tłoczenia na zimno", że od pięćdziesięciu lat technika olejarska zna już tylko pierwsze tłoczenie, ponieważ współczesne prasy osiągają ciśnienie czterystu pięćdziesięciu atmosfer i natychmiast wyciskają z oliwek wszystko, co jest do wyciśnięcia, toteż drugie tłoczenie po prostu nie istnieje. A także o tym, że w naszych czasach tłoczenie na zimno oznacza tylko, iż oliwa jest podgrzewana do temperatury nie wyższej niż dwadzieścia stopni. Z pewnością nie do sześćdziesięciu stopni – taką temperaturę stosuje się tylko w przypadku surowców pośledniego gatunku.

Wzrok szuka na etykiecie słów: *wyprodukowano we Włoszech*, a niestety, najczęściej znajduje słowa: *Confezionato in Italia* (*opakowano* albo *zabutelkowano* we Włoszech). Oznacza to, że oliwa pochodzi z Maroka, Tunezji, Turcji, a ostatnio coraz częściej z Hiszpanii, i przypłynęła na olbrzymich zbiornikowcach do portów w Genui, Imperii czy Bari, gdzie znajdują się wielkie ośrodki produkcji i butelkowania oliwy. W portach tych wyładowuje się też w dużych ilościach oliwę pośledniej jakości: lampante, sansa (z odpadów roślinnych zawierających 5% oleju), a czasami nawet z tłoczenia resztek po odpadach: produkt otrzymany z „osadów z odpadów" znajduje zastosowanie w filtrach klimatyzatorów powietrza... Importowana oliwa zostaje uszlachetniona, rozcieńczona, wymieszana z innymi i czasami poddana rafinacji. I butelkowana z napisem: *Confezionato in Italia*.

Gdzie zatem szukać opiewanej w mitach, wychwalanej i celebrowanej oliwy, idealnej, oryginalnej, bezcennej?

Jest ona produktem zbiorowej wyobraźni. We wszystkich naszych rozważaniach na temat typowych produktów włoskich regionów w siedemnastu przypadkach na dwadzieścia celebrujemy rzeczywistość wyższego rzędu, która króluje też w świadomości konsumentów „nektaru z oliwek" – ideę prawdziwej, ożywczej

oliwy, naturalnej limfy żywiącej naród, związanej bezpośrednio z duchowymi podstawami życia. Rytuał stosowania oliwy jest ściśle związany z religijnymi sakramentami, a oliwa i święte oleje to to samo. W porze obiadu na każdym włoskim stole pojawia się odrobina płynnego balsamu, źródła nieśmiertelności, bez względu na widniejącą na butelce etykietę.



TRYDENT I GÓRNA ADYGA

Po przybyciu do tej peryferyjnej włoskiej prowincji Goethe był nią zachwycony:

Przez dziewięć mil droga z Bolzano do Trento biegnie coraz to żyźniejszą doliną. Roślinność, która z trudem wegetuje w górach, tu ma już więcej sił i życia. Słońce mocno grzeje i znowu można wierzyć w Boga[27].

Mimo to każdy, kto jadąc z południa lub z zachodu, trafi do tych miejscowości, odniesie wrażenie, że znalazł się nie we Włoszech, ale raczej w Austrii albo na Węgrzech. Bo jeśli nawet w Trento i w Bolzano w lipcu i sierpniu może się trafić upał nie do wytrzymania, to Trydent uchodzi niemal za region polarny. Latem, gdy Półwysep Apeniński opanowuje nieznośna duchota, mieszkańcy nadmorskich stref (Ligurii czy Toskanii) spieszą ku miejscowym wzgórzom i górom, żeby odpocząć. Hasłem dnia kuchni Trydentu i Górnej Adygi (albo Tyrolu Południowego) jest: „Przetrzymać surową zimę!". Ludowa kultura jest tu przesiąknięta dramatyzmem walki z mrozem. Najweselsze święto odbywa się pod koniec zimy, kiedy uroczyście pali się maszkarę będącą jej potwornym wyobrażeniem.

Między regionami Trydentu i Tyrolu Południowego (Górnej Adygi) jest więcej różnic niż podobieństw. Ten pierwszy ma bardziej włoskie

oblicze, podczas gdy Tyrol Południowy zdradza związki z Austrią. Na terenie Trydentu jada się biały i żółty chleb, w południowym Tyrolu – ciemny.

Inne jest nawet prawodawstwo tych dwóch krańców tego samego regionu. W Trydencie posiadłości ziemskie dzieli się bez przeszkód między prawowitych spadkobierców, podczas gdy w Górnej Adydze utrzymuje się średniowieczna zasada majoratu, zwanego tu *maso chiuso*. Działek nie można dzielić, dzięki czemu majątki wciąż są duże. Władze połowy regionu faworyzują priorytety tradycyjnego rolnictwa i zachowują tę prawną instytucję, dziedzictwo dominacji weneckiej. Goethe, który przysłuchiwał się w Pałacu Dożów w Wenecji cywilnej rozprawie, pisał trzeciego października 1786 roku:

> *W republice tej fideikomisy mają wielką moc prawną. Posiadłość raz jeden uznana za fideikomis zachowuje ten charakter na zawsze i jeśli nawet z jakichś powodów została sprzedana kilkaset lat temu i wielokrotnie przechodziła z rąk do rąk, to jednak z chwilą, gdy zostaje zakwestionowana, potomkowie rodziny, w której władaniu znajdowała się pierwotnie, zachowują swe prawa i posiadłość musi być im zwrócona*[28].

Już Goethe w XVIII wieku dziwił się żywotności tego starożytnego prawa, które dziwnym trafem zachowuje ważność także w XXI wieku, choć z istotną zmianą: od roku 2002 mogą dziedziczyć również pierworodne córki.

Podstawowe potrawy kuchni trydenckiej i południowotyrolskiej mają przeważnie „austriackie" składniki: kapustę i ziemniaki; cavoli cappucci (kapusta głowiasta) zakiszona z solą, szafranem, kminkiem i innymi przyprawami; frittatine in brodo (krojony w paseczki omlet w rosole, niem. *Frittatensuppe*); canederli (knedle); würstel (kiełbasa); speck (szynka z warstwą słoniny); polenta i najwspanialsze jabłka w całym regionie śródziemnomorskim, nie wspominając już o strucli pieczonej z tymi właśnie jabłkami. Oprócz Austriaków, do których przybliża miejscowych mieszkańców nie tylko geograficzne sąsiedztwo, ale także historia (przez pięć i pół stulecia, od roku 1363 do 1918, Trydent i Tyrol Południowy znajdowały się pod władzą Habsburgów), była tu także inna przybyła z zewnątrz elita, która zdominowała miejscową ludność w odmienny, ale nie mniej aktywny sposób niż obcy zdobywcy. Mam na myśli kler katolicki, rzymski i nie tylko. Od XVI wieku

Trydent był twierdzą katolickiej kontrreformacji, miejscem, w którym odbywał się sobór.

Które miasto lepiej nadawało się na miejsce wielkiego ideologicznego kongresu w chwili, gdy należało powstrzymać marsz luteranizmu z północnej Europy w kierunku Włoch? Jednym z powodów, dla których wybór Stolicy Apostolskiej padł właśnie na Trydent, było przyzwyczajenie jego ludności do wizyt licznych cudzoziemców, umiejętność organizowania im gościny i zaopatrzenia. Trydent leży na skrzyżowaniu ważnych szlaków handlowych. Stąd prowadzi droga do jedynego połączenia komunikacyjnego między Włochami i Austrią – przełęczy Brenner. Miasto nadaje się doskonale do organizowania wielkich międzynarodowych targów. Także w naszych czasach odbywają się tu każdego roku targi poświęcone doskonałej słoninie, sadzonkom i oczywiście jabłkom. Trydent jest stolicą królestwa jabłek – zawsze uprawiano tu wspaniałe odmiany renety, golden delicious, stark, morgenduft. Liderem handlowym jest obecnie konsorcjum Melinda, powstałe w roku 1989, które zdobyło dla swoich jabłek pierwszy certyfikat DOP.

Sobór trydencki został zapowiedziany w roku 1545, pięć lat przed rozpoczęciem posiedzeń. Czas ten poświęcono na przygotowanie tego wydarzenia. Znaleziono i urządzono w mieście kwatery dla setek urzędników, przedstawicieli Stolicy Apostolskiej, zakonu jezuitów, kongregacji i zakonów klasztornych, wysłańców ze wszystkich episkopatów i nuncjuszy wszystkich diecezji i Kościołów chrześcijańskich świata, nie mówiąc o licznych agentach ówczesnej „bezpieki". Nic dziwnego, że miasto w latach soboru trydenckiego odrodziło się gospodarczo i gastronomicznie.

Z bogatego folkloru i literatury wiemy, jak bardzo prałaci i mnisi kochają dobre jadło i z jaką biegłością potrafią ominąć nakazy poszczenia i abstynencji, interpretując je w sposób dla siebie korzystny (zob. rozdz. *Kalendarz*). Zarówno plebani, jak i papieże byli obiektem wielu docinków. Godny zapamiętania jest sonet Giuseppe Gioachina Bellego *La cucina del papa* (Papieska kuchnia):

Dzięki uprzejmości miłego kuchcika
Dziw nad dziwy ujrzałem z samego dziś rana –
Papieską kuchnię... Rzecz niespotykana,
Bo nie kuchnia to była, lecz istna fabryka!

Kotły, garnki, patelnie, rożny, połcie dzika,
Udźce wołu, cielęcia, wieprza i barana,
Ryb, kapłonów, jaj, przypraw mnogość niesłychana,
I specjałów, jakie z rzadka się spotyka.

Rzekę: Toć zdrowie służy najświętszemu ojcu!
On: A jeszcze więcej z kredensu się bierze,
Bo tam jadła pełno niczym gęsi w kojcu.

Rzekę: Wybacz, synku, co tam stary gada,
Lecz jakieś eminencje przyjdą na wieczerzę?
Niii – on na to – sam jeden ojciec święty jada.

Jak wiemy od Goethego, na te tematy żartowali nie tylko ludzie uczeni, ale nawet kobiety z wyższych sfer:

> *Przez cały ten czas* [obiadu] *moja złośliwa sąsiadka nie dawała duchownemu chwili spokoju. Za znakomity pretekst do bezbożnych i nieobyczajnych żartów uznała ryby, które w czasie postu podawano tak, żeby przypominały mięso. Zaczęły się więc dowcipy na temat apetytu na rzeczy zakazane, które się zaspokaja czymś, co je przynajmniej przypomina*[29].

W poszukiwaniu kompromisu między obsesją na punkcie reguł poszczenia a oczywistymi ciągotami grzesznego żołądka powstała obfita i pożywna postna kuchnia trydencka, która odsunęła w cień miejscowe tradycje myśliwskie.

W dniach „tłustych" serwowano prałatom głuszce, daniele, kozice i sarny. Pisze o tym w swoim traktacie „tajny kucharz" papieski Bartolomeo Scappi, który służył wysokim hierarchom synodu przez cały okres posiedzeń. Ponieważ jednak zgodnie z regułami katolicyzmu dni postne obejmują prawie połowę roku, a kler w czasie soboru powszechnego, chcąc nie chcąc, musiał respektować kościelne reguły, w codziennym życiu regionu trydenckiego jeszcze dziś przeważają potrawy na bazie mąki, mleka i warzyw. W tych stronach mięso rzadko trafia do rondla. W postnej diecie trydenckiej nie ma prawie miejsca dla ryb, a jeśli nawet, to słodkowodnych

(morze jest daleko). Wyjątkiem jest dorsz sprowadzany specjalnie na Wielki Post, w postaci świeżych ryb i *stoccafisso*. Na soborze trydenckim szwedzki delegat Olaf Manson umiał tak zręcznie wspierać interesy swego kraju, że postanowiono sprowadzać skandynawskie ryby do wszystkich krajów katolickich, żeby zapewnić wiernym wyżywienie w okresach postu.

> *W wyniku powstania pewnej małej książki, napisanej w roku 1555 przez arcybiskupa Uppsali Olafa Mansona, który następnie kazał się nazywać Olao Magno, gdzie była mowa o rybie zwanej merlusia, przechowywanej na ziemiach północnej Europy przez wiele miesięcy po wysuszeniu na lodowatym wietrze, ojcowie soborowi doszli do wniosku, że ten sztokfisz, który miał być łatwy do pozyskania w dużej ilości i po dobrej cenie, mógłby stanowić idealne wyżywienie wiernych w wielu postnych dniach przepisanych przez Kościół*[30].

Tak więc w typowych potrawach trydenckich i południowotyrolskich brakuje mięsa, ale za to przyrządza się różne i ciekawe specjały na bazie mąki. Najlepsze potrawy z pieca zostały wymyślone w klasztorach, w których pieczono chleb

rozdawany codziennie biednym (co zostało nakazane przez Kościół). Rytuały życia codziennego i różnorodne rodzaje chleba symbolicznie mówiły o zdrowiu, dostatku i zgodnym życiu rodzinnym. W regionie trydenckim (a dokładniej w benedyktyńskim opactwie na Monte Maria w Burgusio, w dolinie Venosty) zostało wynalezione rodzinne pieczywo pieczone parami na jednej blasze – żytni chleb Ur-Paarl, spożywany w ten sposób, że na każdego z małżonków przypadała połowa chleba w kształcie ósemki. Dla wdów i wdowców pieczono nie ósemkę, lecz kółko. Podobne podwójne chleby znane są także w innych kuchniach narodowych, na przykład w żydowskiej – chałka. Najlepsze i najbardziej znane rodzaje chleba z Tyrolu Południowego noszą nazwy Vorslag i Schüttelbrot.

Wspaniałe mączne specjały kuchni trydenckiej nie ograniczają się do produktów z pieca, ale obejmują też pożywne kluski, a przede wszystkim słynne canederli (knedle). W nazwach niektórych potraw zawarte są żartobliwe aluzje do kleru (na przykład strangolapreti, „dusiksięży"). W skład ciasta na knedle mogą wejść, jak w przypadku słodkich canederli, także ziemniaki. Przypomnijmy, że od pięciu różnych odmian ziemniaka uprawianych we Włoszech (avezzana w Abruzji, agata w Emilii-Romanii, pastagialla toskańska i liguryjska oraz viterbese w Lacjum) mieszkańcy regionu trydenckiego wolą odmianę austriacką, zwaną tu sieglinde.

Głównymi warzywami regionu, który uważa się za północny, są, podobnie jak w Rosji, ziemniaki i kapusta. Mieszkańcy potrafią nawet zakonserwować na zimę kapustę i ogórki w solance bez octu! Jest to praktyka bardzo rozpowszechniona w Rosji i absolutnie nie do pomyślenia w innych okolicach Włoch.

Trydent znany jest z doskonałych czerwonych win (Südtiroler Lagrein, Teroldego, Marzemino, trydencki cabernet). W regionie tym, w San Michele nad Adygą, znajduje się najsławniejsza szkoła enologiczna Włoch, założona w roku 1874. Oprócz wina na stołach mieszkańców często pojawia się piwo, kolejny dowód austriackich wpływów na zwyczaje miejscowej ludności.

LOKALNE POTRAWY TRYDENTU i GÓRNEJ ADYGI

PIERWSZE DANIA TRYDENCKIE: Gnocchi; **canederli**; **strangolapreti** (gnocchetti na bazie czerstwego pieczywa i szpinaku); wszelkiego rodzaju **ravioli**; **zapiekanki z makaronu**; **polenta ziemniaczana** (dawne pożywienie chłopów przyrządzane z mąki kukurydzianej wymieszanej z przysmażoną cebulą i gotowanymi ziemniakami).

DRUGIE DANIA TRYDENCKIE: Fasola z solonym mięsem; **zając po trydencku w sosie kwaśno-słodkim**; **kurczak po trydencku** (nadziewany orzechami włoskimi, orzeszkami pinii, namoczonym w mleku pieczywem, szpikiem, wątróbką i jajkiem); **probusti** – kiełbaski z mięsa wieprzowego i cielęcego, wędzone w dymie z drewna brzozowego.

TRYDENCKIE DESERY: Pinza trydencka – deser z chleba namoczonego w mleku, z cukrem i figami; **rosada** – krem z migdałów.

PIERWSZE DANIA TYROLU POŁUDNIOWEGO: Frittatensuppe, czyli frittatine w rosole (nazwa stanowi kuriozalne połączenie włoskiego słowa *frittata*, „omlet", z niemieckim *Suppe* – „zupa"); **canederli** (knedle).

DRUGIE DANIA TYROLU POŁUDNIOWEGO: Marynowane mięso kozicy; **ślimaki alla meranese** (jak w Merano); **kapusta kiszona**, **kiełbaski**.

DESERY TYROLU POŁUDNIOWEGO: Strudel i **zelten** – babka z suszonymi i kandyzowanymi owocami.

LOKALNE PRODUKTY TRYDENTU I GÓRNEJ ADYGI

SERY: Trentino grana; **grauchese**; **puzzone di Moena**; **spressa**, **vezzena**, **ziegenkäse** (ser kozi).
Speck (szynka z warstwą słoniny) z Górnej Adygi; **Hauswurst** (domowe salami).
Pstrągi z górskich strumieni.
Jabłka renety z doliny Non.
Oliwa znad jeziora Garda.
Ciemny chleb z dolin Pusteria, Venosty i D'Ultimo według przepisu mnichów benedyktyńskich, zwłaszcza Ur-Paarl (podwójna bułka) z mąki żytniej, pszenicy orkiszowej i pachnących ziół, na przykład koperku, kozieradki i kminku.
Miód z Bolzano.

LOKALNE NAPOJE: Szlachetne **wina czerwone**.

PIELGRZYMI

Obraz Włoch jako terenu, po którym bezustannie przemieszczają się ludzkie masy, punktu tranzytowego i zarazem docelowego, ma długą, bo tysiącpięćsetletnią historię.

Przez Italię przebiegały najważniejsze szlaki komunikacyjne śródziemnomorskiego świata, ale najistotniejsze było to, że od VIII do XII wieku przez jej terytorium wiodła droga prowadząca do Ziemi Świętej. Później, począwszy od XIII wieku, Włochy przestały już być w oczach wszystkich chrześcijan jedynie krajem, który należy przebyć w drodze do Jerozolimy, ale stały się głównym celem religijnych pielgrzymek.

Pod koniec XIII wieku Kościół rzymski wypracował i narzucił system odpustów i zalecanych szlaków dla pielgrzymek pokutniczych, wynalazł czyściec i wprowadził do życia religijnego lata jubileuszowe.

W odróżnieniu od mąk piekielnych kary odbywane w czyśćcu nie ciągną się w nieskończoność, ale są dozowane w zależności od ciężaru grzechów. A co najważniejsze, żyjąca rodzina zmarłego i jego przyjaciele mogą mu oszczędzić części męczarni, a nawet je anulować, dzięki modlitwie w intencji zmarłych lub odkupieniu pieniężnemu.

Tego rodzaju pozaziemskie perspektywy zmieniły samoświadomość najbardziej dynamicznej części społeczeństwa z początków odrodzenia, to znaczy rodzącej się klasy średniej, która tworzyła się w miastach. Aż do tego czasu niektóre zawody

(bankier, kupiec) uważane były za niegodne. Łączeni z chciwością i lichwą bankierzy i kupcy skazani byli na piekło.

Wieki XII i XIII zaproponowały społeczeństwu nową, trójdzielną formułę: piekło–czyściec–niebo, a w rezultacie możliwość uratowania nieśmiertelnej duszy,

dostępną także dla tego, kto w życiu ziemskim był człowiekiem interesów – bankierem albo sklepikarzem, poborcą podatków, spekulantem. Istniały dwa rodzaje ratunku: oddanie ludzkości (to znaczy Kościołowi), jeszcze za życia, zdobytych dóbr albo nałożenie na swoich spadkobierców obowiązku przekazania części bogactw Kościołowi w celu odkupienia grzechów zmarłego.

Przywołując na pomoc scholastyczną filozofię, Kościół potrafił usprawiedliwić swoją wyłączną zdolność rozgrzeszania żywych i polecania Bogu dusz zmarłych, czyli prawo do udzielania odpustów. Według prawa kanonicznego odpust jest *darowaniem przed Bogiem czasowej kary należnej za grzechy odpuszczone już co do winy, którego władza kościelna udziela żywym poprzez rozgrzeszenie, a zmarłym przez polecenie Bogu ich dusz*. Kościół mówił, że wielkie zasługi przed Chrystusem, Marią Panną i świętymi stanowią niewyczerpaną skarbnicę łaski, którą Kościół władny jest rozdzielać, zważywszy, że to właśnie Kościół otrzymał prawo pośredniczenia w intencji tych, którzy cierpią w czyśćcu. Kościół zapewniał, że Bóg wysłuchuje modlitw kapłanów. Jeśli jednak ktoś pragnął skorzystać z okruszyny łaski ze wspólnego skarbca, musiał dorzucić do niego swojego obola. Obol ów mógł przybierać różne postacie: ofiar pieniężnych, pobożnych dzieł, wstąpienia do bractw religijnych, wyruszenia na wyprawę krzyżową, a także, pośród wielu innych możliwości, pielgrzymki do miejsc świętych, wizyty w rzymskich kościołach i modlitwy przed przechowywanymi tam relikwiami.

Lobbowanie na rzecz pielgrzymki do Rzymu (zamiast do Jerozolimy) podjęto, jak wspomnieliśmy, w XII wieku. W roku 1240 papież Grzegorz IX ogłosił odpust dla tych, którzy pomodlą się określoną ilość razy w bazylikach Świętych Piotra i Pawła. I począwszy od XIV wieku, po upadku w maju 1291 roku Akki, ostatniego bastionu chrześcijaństwa na Wschodzie, wezwanie do złożenia wizyty w Rzymie całkowicie wyparło zalecenie odwiedzenia Grobu Świętego. I chociaż Dante wiązał motyw pielgrzymki z Palestyną, jako że wracając stamtąd, jego bohaterowie pielgrzymi przynoszą dowody pobytu w Jerozolimie, o czym świadczą słowa: *Chcę, byś obrazem, jeżeli nie słowy, / Tę prawdę na swej zawiesił pamięci / Jak na pielgrzymiej lasce liść palmowy*[31], niemniej w oczach wiernych Rzym zamienił się prędko w „Nową Jerozolimę". Do Rzymu zostały przeniesione relikwie, zarówno z Ziemi Świętej, jak i z Konstantynopola. Utrzymywano, że każdy chrześcijanin powinien udać się co najmniej raz w życiu do Rzymu, najlepiej na piechotę, specjalnymi szlakami

pielgrzymimi, żeby odwiedzić Mirabilia Urbis i czcigodne relikwie przechowywane w siedmiu sławnych kościołach: Świętego Piotra w Watykanie, Świętego Jana na Lateranie, Santa Maria Maggiore, Świętego Pawła za Murami, Świętego Krzyża Jerozolimskiego, Świętego Wawrzyńca za Murami i Świętego Sebastiana.

Obraz Rzymu jako duchowej stolicy chrześcijaństwa powstał znacznie wcześniej, wraz z utrwaleniem się kultu prochów apostołów Piotra i Pawła oraz relikwii męki Jezusa. Na przełomie wieków III i IV matka cesarza Konstantyna Wielkiego, Helena, przywiozła z Jerozolimy do Rzymu kilka relikwii, które „otrzymała za sprawą cudu" – kawałki krzyża Chrystusa, gwóźdź z ukrzyżowania, dwa kolce z korony i tabliczkę z napisem *Jezus Chrystus, Król Żydowski* w językach żydowskim, greckim i łacińskim (obecnie znajdują się one w Bazylice Świętego Piotra i w bazylice Świętego Krzyża Jerozolimskiego). W Rzymie, w bazylice Świętego Jana na Lateranie, znajdują się też święte schody z pałacu Poncjusza Piłata w Jerozolimie, po których można wejść tylko na kolanach, aby dotrzeć do zarezerwowanej dla papieży sekretnej kaplicy zwanej Sancta Sanctorum. Pielgrzymi nie mogą do niej wejść, wolno im tylko popatrzeć przez kraty okien i przeczytać napis: NON EST IN TOTO SANCTOR ORBE LOCUS („Nie ma na świecie świętszego miejsca"). Z Ziemi Świętej stopniowo przewieziono też ziemię z Golgoty i kolumnę, przy której biczowano Chrystusa (jest teraz w kościele Świętego Eufrazego), żłób z Betlejem, w którym zostało złożone Dzieciątko Jezus (Santa Maria Maggiore), deskę ze stołu, przy którym zasiadano do Ostatniej Wieczerzy (także w Santa Maria Maggiore), włócznię, która przebiła bok Zbawiciela (Bazylika Świętego Piotra), i tkaninę z odciskiem jego twarzy, którą wytarł się w drodze na Kalwarię (tak zwaną chustę Weroniki; była przechowywana w Bazylice Świętego Piotra aż do roku 1608, po czym ślad po niej zaginął), a ponadto kilka obrazów, tak zwanych *acheiropoietos* („niestworzonych ręką człowieka"), oraz głowę Jana Chrzciciela (przechowywaną w kościele Świętego Sylwestra).

Syn świętej Heleny, pierwszy chrześcijański cesarz Konstantyn, prawdopodobnie niczego nie wziął sobie do serca tak bardzo jak sprawy stworzenia miejsc godnych przechowywania relikwii przywiezionych przez matkę. Za czasów jego panowania, w IV wieku, wzniesiono w Rzymie cztery wielkie bazyliki, które jeszcze dziś są obowiązkowymi etapami pielgrzymek. Z racji pochodzenia przechowywanych w nich relikwii symbolizują one główne święte miasta chrześcijaństwa: bazylika

Świętego Jana na Lateranie – Jerozolimę; Świętego Piotra – Konstantynopol; Świętego Pawła za Murami – Aleksandrię. Santa Maria Maggiore symbolizuje Antiochię, miasto, w którym według świadectwa Dziejów Apostolskich po raz pierwszy użyto słowa „chrześcijanin". W celu dopełnienia pielgrzymki liczbę kościołów trzeba podnieść do siedmiu, to znaczy wspiąć się na wszystkie siedem wzgórz Wiecznego Miasta i do czterech najważniejszych dodać kościoły Świętego Krzyża Jerozolimskiego, Świętego Wawrzyńca i Świętego Sebastiana (dwa ostatnie przy wejściu do najstarszych katakumb).

Pielgrzymka doskonała musiała oczywiście obejmować jeśli nie audiencję u papieża, to przynajmniej jego zobaczenie. Do tego właśnie nawiązywał Gogol, gdy w liście do A.S. Danilewskiego z piętnastego kwietnia 1837 roku pisał: *Przybyłem do Rzymu dokładnie w wigilię Świętej Wielkanocy i pierwszym, co zobaczyłem, był papież. W ten sposób zadośćuczyniłem starej regule...* W liście z trzynastego maja 1838 roku ten sam rytuał skomentowany jest już ironicznie: *Zołotariew spędził półtora tygodnia w Rzymie i ujrzawszy, jak papież mył stopy i błogosławił ludowi, wyjechał do Neapolu, by jak najprędzej zobaczyć wszystko, co jest do obejrzenia*.

Z czasem zainteresowanie świętymi miejscami w Rzymie rozciągnęło się też na inne atrakcje stolicy, które nie miały ściśle religijnego znaczenia. Oto jak zawiedziony Hipolit Taine opisywał widowisko, które w roku 1864 ukazało się oczom turysty odwiedzającego nie bazyliki, lecz Koloseum: *Pośrodku areny stoi krzyż. Ubrany na niebiesko człowiek, być może mieszczanin, zbliżył się do niego w milczeniu, zdjął kapelusz, zamknął zielony parasol i złożył pospiesznie na jego drzewie trzy albo cztery pobożne pocałunki. Dzięki pocałunkom otrzymuje się dwieście dni odpustu*[32].

Papieże wyspecjalizowali się w zdobywaniu środków pieniężnych i stworzyli złożony system kwestowania, składania ofiar, tworzenia rezerw finansowych, udzielania dyspens i odpustów, organizowania lat jubileuszowych, zbierania podatków na wyprawy krzyżowe i tym podobnych. Swego czasu bezwstydny handel powietrzem w pobliżu rzymskich sanktuariów wstrząsnął wyobraźnią Karola Dickensa, a przede wszystkim zdumiał go ten sam krzyż w Koloseum, który później miał tak zirytować Hipolita Taine'a.

> *Przede wszystkim obecny jest zawsze, pod różnymi postaciami, jakiś pojemnik na ofiary wiernych. Czasami jest to skarbonka, która stoi*

między pobożnym przechodniem i drewnianą statuą Zbawiciela naturalnej wielkości, czasem mała szkatułka na podtrzymanie kultu Marii Panny, innym razem odwołanie się do ludowego Dzieciątka, na przykład woreczek uwiązany do końca długiego kija, który ruchliwy zakrystian wciska tu i tam między ludzi, stale nim pobrzękując; jest jednak zawsze, a nader często zdarza się, że jego różne postaci obecne są w tym samym kościele i wszystkie funkcjonują wyśmienicie. Nie brakuje ich też na świeżym powietrzu – na ulicach i w zaułkach – bo często bywa i tak, że gdy idziecie spokojnie, rozmyślając o wszystkim oprócz blaszanej puszki na ofiary, ten właśnie przedmiot wyskakuje w waszą stronę z jakiegoś domku przy ulicy. Na pokrywce namalowany jest napis: Dla dusz czyśćcowych, *a niosący puszkę powtarza ten apel niezliczoną ilość razy, potrząsając nią przed wami mniej więcej tak samo, jak Pulcinella próbuje wydobyć dźwięk z pękniętego dzwonka, myśląc w swej niezmierzonej naiwności, że to organy.*

Wszystko to przypomina mi, że na kilku szczególnie świętych rzymskich ołtarzach widać napis: Każda msza odprawiona przy tym ołtarzu wyzwala z czyśćca jedną duszę. *Nigdy nie dowiedziałem się, ile kosztuje tego rodzaju usługa, ale, siłą rzeczy, musi być ona droga. W Rzymie jest też wiele krzyży, których całowanie zapewnia rozliczne odpusty. Krzyż stojący pośrodku Koloseum wart jest sto dni, toteż od rana do wieczora można zobaczyć całujących go ludzi. Co dziwne, wydaje się, że niektóre z tych krzyży mają nieodpartą siłę przyciągania, a wśród nich właśnie ten. W innym miejscu Koloseum znajduje się krzyż na marmurowej płycie, na którym widnieje napis:* Kto pocałuje ten krzyż, dostanie dwieście dni odpustu. *Mimo to nigdy nie widziałem, żeby ktoś go całował, aczkolwiek dzień po dniu siadywałem na arenie i oglądałem całe tuziny wieśniaków, którzy mijali go i szli, żeby pocałować ten drugi*[33].

Stopniowo rozpowszechniło się też pojęcie „błogosławionej śmierci" w Rzymie. Zdaniem Kościoła korzystnie było umrzeć w Rzymie, aby zapewnić sobie pośmiertną szczęśliwość, albowiem dusze błogosławionych zmarłych, a także

skruszonych grzeszników, którzy otrzymali rozgrzeszenie, miały stąd bliżej do raju. Faktem jest, że niektóre rzymskie kościoły mają święte odrzwia pozwalające dostać się prosto do nieba. Takie święte drzwi znajdują się w czterech głównych bazylikach: Świętego Piotra, Świętego Pawła za Murami, Santa Maria Maggiore i Świętego Jana na Lateranie. Piąte drzwi wejściowe do tych bazylik zawsze są zamknięte, a nawet zamurowane. Ogłaszając początek każdego roku jubileuszowego, papież osobiście „usuwa" z nich cegły młotkiem (to znaczy symbolicznie uderza w nie trzy razy). Przez cały jubileuszowy rok drzwi są otwarte, oferując tym, którzy przez nie przejdą, możliwość szybszego dotarcia do raju. Pod koniec tego roku znów zostaną zamurowane.

Pierwszy chrześcijański rok jubileuszowy został ogłoszony w 1300 roku, w dobrej chwili dla stworzenia rytuału, który dawałby możliwość zjednoczenia wszystkich chrześcijan. Pod koniec XIII wieku w Europie dały się odczuć niepokoje przypominające w przybliżeniu ferment, jaki wystąpił w roku 1000. Nękana głodem i nędzą ludność oczekiwała końca świata i wszędzie panowała skłonność do ascezy. Wśród klasztornych kongregacji umocnił się zakon franciszkanów, zapewniający biednym i odrzuconym bardziej godne miejsce w hierarchii społecznej. Eschatologiczne nastroje stwarzały pomyślną sytuację dla nowej koncepcji odpuszczenia grzechów tym wszystkim, którzy nie mając możliwości opłacenia za życia przyszłej szczęśliwości, udaliby się do Rzymu właśnie w 1300 roku, aby uczestniczyć w uroczystych procesjach i obchodach. Papieska bulla z dwudziestego drugiego lutego obiecywała całkowite odpuszczenie grzechów wiernym, którzy przez cztery tygodnie tego roku będą modlili się codziennie w rzymskich bazylikach Świętego Piotra i Świętego Pawła.

Do świętych miejsc Wiecznego Miasta napłynęła więc niezliczona rzesza pielgrzymów. Ten, kto przyrzekł, że uda się do Rzymu, bywał określany w średniowieczu szczególnym mianem – *romeo*. Nie przypadkiem zakochany Romeo ukazał się Szekspirowskiej Julii po raz pierwszy jako nieznany „pielgrzym". Pierwotnie słowo *romeo* było greckim określeniem tych, którzy udawali się na pielgrzymkę do Palestyny, prędko jednak, za sprawą błędnej etymologii, zaczęto stosować je do podróżnych, którzy udawali się do Rzymu.

Mimo że życie Goethego przypadło na lata bardzo odległe od średniowiecza, spotkał on i opisał tego rodzaju wędrowców na włoskich drogach.

W tym kalejdoskopie zmieniających się nieustannie obrazów i postaci pojawił się nowy widok, który choć z Niemiec rodem, tu właśnie wydawał się na właściwym miejscu. Pierwszy raz w życiu widziałem z bliska dwóch pielgrzymów. Pielgrzymi korzystają z prawa bezpłatnego przejazdu publicznym środkiem komunikacji, ci dwaj jednak, zrażeni tym, że pasażerowie od nich stronili, nie siedzieli w kabinie, lecz na tylnym pokładzie, koło sternika. Gapiono się na nich, jako że stanowili w naszych czasach widowisko niecodzienne, ale z pewnym lekceważeniem, bo dawniej często się zdarzało, że stroju tego nadużywała hołota. [...] *Pielgrzymkę zaczęli od odwiedzenia Grobu Trzech Króli w Kolonii, po czym przemierzyli całe Niemcy i teraz wybierali się do Rzymu. Zamierzali razem wrócić do północnych Włoch, skąd jeden ma ruszyć z powrotem do Westfalii, drugi zaś chce jeszcze pokłonić się świętemu Jakubowi z Composteli.*

Podróż takiego *romeo* nie była łatwa. Przed wyruszeniem w drogę pielgrzym sporządzał testament, uzgadniał z żoną czas trwania i formę ewentualnego wdowieństwa, spłacał długi, godził się ze wszystkimi, otrzymywał błogosławieństwo kapłana i kompletował stosowny strój: specjalny płaszcz, sandały, kij pielgrzymi i sakwę. Pielgrzymi, którzy udawali się do hiszpańskiego ośrodka Santiago de Compostela, przytwierdzali do kapelusza muszlę. Idący do Jerozolimy mocowali do niego gałązkę palmy, podczas gdy większość kierująca się do Rzymu przywiązywała do nakrycia głowy obrazek z przedstawieniem Chrystusa (jak na wspomnianej chuście Weroniki).

Pielgrzymi podążali do Rzymu drogami, które prowadziły ze wszystkich części Europy, z Afryki Północnej i Azji. Droga bursztynowa znad Bałtyku biegła przez Tyrol, droga normandzka z Bizancjum i Azji Mniejszej przechodziła przez południowo-wschodnią część Włoch, Apulię, krainę normandzkich zamków i katedr. Drogę normandzką (Variaga) przemierzali też mieszkańcy wybrzeży Morza Czarnego. Via Emilia (albo Via Romea) wiodła do Rzymu z Bałkanów i Europy Wschodniej przez Akwileję i region Friuli, potem przez Wenecję Euganejską i Romanię. Via Francigena zaczynała się w Bretanii, przecinała Francję, docierała przez przełęcz alpejską Świętego Bernarda do Aosty w Piemoncie, potem do Ligurii i wybrzeżem toskańskim aż do Rzymu. *Zbudowana dla zaspokojenia polityczno-wojskowych potrzeb*

Longobardów, a potem Franków, począwszy od XI wieku, gdy stała się głównym szlakiem w systemie europejskich pielgrzymek, Via Francigena odgrywała coraz bardziej tę kulturalną rolę, jaką odgrywa każdy element komunikacji umożliwiający nawiązanie kontaktu ludziom z różnych stron[34].

Otwarcie Via Francigena sięga okresu dominacji longobardzkiej w Italii (568–774). Longobardowie zbudowali tę drogę, aby połączyć prowincję zamieszkaną przez Tusci (Etrusków) z doliną Padu (Padanią). Starożytni Rzymianie nie pomyśleli o połączeniu tych regionów, ponieważ nie odczuwali takiej potrzeby – dla nich wszystkie drogi prowadziły do Rzymu. Natomiast pozostający w konflikcie z Bizancjum Longobardowie woleli trzymać się jak najdalej od imperium rzymskiego i postanowili wytyczyć drogę w kierunku Europy, biegnącą wzdłuż zachodnich rubieży Italii. I to oni właśnie udostępnili trudny do przebycia szlak, który prowadził przez apenińską przełęcz Cisa, gdzie stykał się z rzymską drogą, w czasach starożytnych łączącą Lukkę i Parmę, a Longobardowie przedłużyli ją aż do zachodniego krańca Via Emilia. Z oczyszczonej, poszerzonej, z wydrążonymi tunelami, a w wielu miejscach wybrukowanej na nowo i zaopatrzonej w infrastrukturę drogi od VIII wieku zaczęli korzystać pielgrzymi kierujący się do Ziemi Świętej. Gdy w IX wieku Longobardowie zostali wyparci z Italii przez Franków, droga zyskała jeszcze większe

znaczenie i przyjęła nazwę Francisca albo Francigena, co oznaczało „zbudowana przez Franków" (definicja zgrabna, ale niedokładna z historycznego punktu widzenia).

Można by rzec, że Via Francigena była główną drogą pielgrzymowania ludzkości. Kroczyli nią pątnicy kierujący się do Palestyny, a także ci, którzy udawali się do sanktuarium Santiago de Compostela i wsiadali na statki republiki genueńskiej w porcie Santa Margherita Ligure, gdzie jeszcze dziś wznosi się katedra San Giacomo, w której odprawiano obrządki mające zapewnić pomyślną podróż morską. Oczywiście Via Francigena służyła też do przewożenia towarów do Francji, Anglii i Holandii. Jest więc rzeczą więcej niż naturalną, że wzdłuż tej drogi powstawały strefy najbogatsze, zamieszkane przez ludność najbardziej cywilizowaną, wykształconą i wyrafinowaną z punktu widzenia kulinarnego, i to zarówno w Europie średniowiecznej, jak i renesansowej i barokowej.

Zachowały się zapiski z podróży arcybiskupa Canterbury, Sigerica, który odbył pielgrzymkę do Rzymu pod koniec X wieku. Sigerico szczegółowo opisuje trasę usianą zajazdami dla pielgrzymów, szpitalami, domami gościnnymi oddalonymi od siebie nie więcej niż o jeden dzień drogi, tawernami, opactwami, kaplicami i świetlicami parafialnymi. Na szlakach pielgrzymów działały też oddziały „ochroniarzy", często składające się z templariuszy, mające bronić pielgrzymów przed rozbójnikami. Istniała też pierwotna postać podróżnych czeków, to znaczy sposób bezpiecznego przewozu pieniędzy, także zapewniany przez templariuszy. Działo się tak aż do początku XIV wieku, kiedy zakon ten został rozwiązany.

Tymi właśnie drogami płynęła do Rzymu cała ludność Europy. Florencki historyk Guglielmo Ventura zapewnia, że w pierwszym roku jubileuszowym Rzym odwiedziły dwa miliony osób. Prawdopodobnie liczba ta jest zawyżona. Nie ma jednak wątpliwości, że w niektóre dni napływało nie mniej niż trzydzieści tysięcy ludzi. Żeby zaprowadzić porządek w tłumie pielgrzymów, którzy podążali w obie strony mostem Świętego Anioła, zorganizowano tam ruch dwukierunkowy. Oto jak opisywał go Dante Alighieri:

Właśnie Rzymianie w jubileuszowy
Rok, dla mnogości ludu, co się tłoczy
Na moście, sposób przyjęli takowy,
że jedną stroną idą ci, co oczy

Na zamek mają i ku Bazylice,
A druga fala ku wzgórzu się toczy...[35].

W dostatnich jubileuszowych latach wpływały w obręb murów miasta rzeki ludzi i rzeki dukatów. Paradoksalnie, na przekór ascetycznej treści wydarzeń, w okresach dzielących kolejne jubileusze miasto wyglądało coraz wspanialej i było coraz bardziej bogato ozdobione. Pieniądze wpływające od milionów odwiedzających wydawano na brukowanie ulic, stawianie pomników, tworzenie kolekcji, meblowanie pałaców – i nigdy niczego nie było dosyć, wszystko się mnożyło, powiększało dziesięciokrotnie z myślą o kolejnym święcie, tak że zarówno ludziom Kościoła, jak i mieszkańcom kręciło się w głowach od splendoru marmurów i złoceń.

Właśnie w związku z latami jubileuszowymi odnawiano wszystkie kościoły, a nie jedynie te najważniejsze. Nie tylko zresztą kościoły, ale też place miejskie, ulice czy mosty. Zamówienia państwowe płynęły do architektów i rzeźbiarzy takich jak Borromini i Bernini, toteż miasto wzbogacało się o dzieła czystego geniuszu. Przez cały rok jubileuszowy rzymskie noce rozjaśniały się błyskami sztucznych ogni. W trakcie przygotowań do jubileuszu roku 1600 odnowiono i otoczono budowlami

Campo dei Fiori w środku Rzymu i właśnie na tym placu, siedemnastego lutego 1600 roku, na inaugurację świętowania, został spalony na stosie Giordano Bruno.

Przybywający z rządzonej przez Piotra I Rosji stolnik Piotr Tołstoj odwiedził Rzym w roku 1699, tuż przed jubileuszem. Oczywiście interesowały go przede wszystkim święte miejsca, które miały największe znaczenie dla prawosławia, toteż udał się do kościoła unitów i do domu bożego człowieka – świętego Aleksego. Jednak przed przybyszem z barbarzyńskiej Północy otworzyły się też gościnnie *pałace papieża, gdzie latem wielka spiekota panuje*, i *papieska biblioteka, w której jest bardzo wiele ksiąg starożytnych w różnych językach, włącznie z muzułmańskim Koranem*. Rzymski *capopopolo* (świecki burmistrz), który został mu przedstawiony, uzyskał z myślą o Tołstoju zezwolenie papieża i klucze, aby mógł mu *pokazać wszystkie świętości, jakie znajdują się w Rzymie*. W ten sposób zademonstrowano i wyjaśniono stolnikowi wszystko, co wiązało się z „generalną próbą" przed jubileuszem, przede wszystkim święte schody i kaplicę Sancta Sanctorum: *A jest u rzymian legenda związana z tym kościołem, według której otworzą ją prorocy Eliasz i Enoch, przybyli na ziemię. Do tego wielkiego kościoła prowadzi z zakrystii pięcioro drzwi* [...], *z których środkowe są stale zamknięte. Nawet sam papież nie zawsze wchodzi do kościoła tymi drzwiami...* Stolnik Piotr Tołstoj niewiele pisze o świętym roku – Kościół prawosławny nie uznawał nadchodzącego roku za święty ani z ideologicznego punktu widzenia, ani według kalendarza. Z pewnością jednak pozytywne wrażenie wywarła na Tostoju gościnność, z jaką Rzym przyjmował przybyszów.

> *Ludność płci męskiej i żeńskiej odznacza się pięknym wyglądem i wielką dwornością* [...]. *Lud rzymski jest bardzo uprzejmy wobec cudzoziemców i nieporównanie przyjemniejszy niż lud moskiewski* [...]. *Stoły nakrywa się eleganckimi obrusami* [...], *stoją na nich eleganckie i czyste talerze i naczynia z cyny* [...]. *Miednice i kadzie są zawsze czyste* [...]. *Mieszkańcy Rzymu, ludzie prawi, nie palą tytoniu i nim pogardzają...*[36].

No właśnie: kraj znajdujący się w sytuacji udzielającego gościny czuł się zmuszony do zapewniania cudzoziemcom umywalek i czystych talerzy, a także powstrzymywania się od palenia w obecności klientów. Miejscową kuchnię tworzono, aby zaspokoiła potrzeby ogromnej rzeszy wędrowców i podróżnych,

którzy przemierzali Italię. Włosi wymyślali dla pątników różne rodzaje produktów niepsujących się „w sakwie", piekli focaccie i chleby, które można było długo przechowywać w podróżnej torbie. Jeszcze dziś właściciele zajazdów i restauracji wysilają fantazję, choć na skutek zbytniej gorliwości czasami przekraczają granice dobrego smaku. Turystyczne menu niedawnego jubileuszu roku 2000 zawierało następujące specjały, ku radości pielgrzymów i gości: jagnię camerlengo (kamerlinga), medaliony „kardynalskie", borowiki alla Sistina (w stylu Kaplicy Sykstyńskiej), sałatkę kopulastą (aluzja do kopuły Bazyliki Świętego Piotra), cykorię zakonnego braciszka.

Średniowieczne klasztory, te wysunięte placówki katolicyzmu, były głównymi beneficjentami i operatorami gospodarki skupionej na turystyce religijnej. W wyniku ekspansji Arabów i osłabienia potęgi cesarstwa bizantyjskiego, a także powiększenia się liczby rozbójników i piratów, od wieku VII do X Morze Śródziemne stało się niebezpieczne jako szlak komunikacyjny, a gospodarka Europy popadła w dramatyczną stagnację, przezwyciężoną dopiero w XI wieku dzięki wyprawom krzyżowym. Jednak w VIII stuleciu, przed pierwszą krucjatą, Morze Śródziemne zdominowane było przez Arabów, którzy uniemożliwiali Europejczykom podróżowanie i handel, przyczyniając się do ekonomicznego upadku starych europejskich miast, które rozkwitły w epoce rzymskiej, a od V do VIII wieku zyskały na znaczeniu jako punkty tranzytowe dla towarów wyładowywanych w portach śródziemnomorskich i rozwożonych po całym kontynencie, aż po dolinę Renu.

Kryzys dotknął całą kupiecką społeczność Europy. Import cenionych towarów spadł prawie do zera. Nie do zdobycia stały się zarówno papirus, jak i przyprawy korzenne (dla celów medycznych i do kuchni). W tym trudnym okresie tylko Italia potrafiła utrzymać ważną sieć kontaktów kulturalnych i handlowych. Obejmowały one wymianę zarówno między możnymi, jak i biskupimi pałacami, ale przede wszystkim między klasztorami. Bez względu na warunki ekonomiczne i polityczne od klasztoru do klasztoru, wzdłuż Via Francigena i innych szlaków, z których korzystali pielgrzymi, pod osłoną katolickich zbrojnych wędrowali ludzie, a wraz z nimi towary i informacje.

Jest rzeczą ogólnie znaną, że w mrocznych czasach średniowiecza to klasztory

ratowały kulturę zapisaną w księgach, w tym także starożytnych, rejestrowały ważne wydarzenia, badały język, tworzyły biblioteki. Ale klasztory uratowały też gospodarkę, agronomię, zootechnikę, turystykę i kulturę gastronomiczną! A trzeba dodać, że również geopolityczną strukturę Italii. Tutaj mała osada nie czuje się jak miejsce zatracone, ale jak centrum. Bo i nie mogło być takich miejsc tam, gdzie płynął nieprzerwany potok ludzi! Nie mógł też objawiać się kompleks niższości w miastach i osadach, w których wznosiły się wspaniałe katedry, szkoły klasztorne, biblioteki, gdzie podczas świąt religijnych wystawiano misteria, a w celu obsłużenia pielgrzymów powstawały nowe zawody i specjalności.

Klasztory kierowały potokami pielgrzymów. Klasztorni medycy otwierali przytułki dla słabych i chorych. Tylko w północno-wschodnich Włoszech, między Alpami i Rzymem, istniało sześćset pięćdziesiąt klasztorów, w których pielgrzymi mogli nocować, leczyć się, myć i żywić. A ile innych opactw wybudowano na południu, od Apulii po Kalabrię!

Energia i kreatywność klasztorów znajdowały też wyraz w relacjach z kuchnią danego terytorium. W klasztorach przestrzegano zdrowej dyscypliny w kwestii żywienia, ulepszano śródziemnomorską dietę i przydawano jej subtelności, a jednocześnie mądrzy kucharze klasztorni, noszący wysokie białe czepki (to nakrycie głowy anachoretów zostało potem przyjęte przez kucharzy wszystkich restauracji), asymilowali także elementy kuchni barbarzyńskiej.

W klasztorach badano starożytne teksty, również te dotyczące rolnictwa, tworzono zbiory przepisów i w ten sposób doskonaliła się i nabierała ogłady kuchnia ludowa. Biblioteki klasztorne były źródłem kulinarnej filozofii i praktyki. Kuchnie i ogrody klasztorne służyły za laboratoria. Jak wiadomo, oliwy używa się w liturgii katolickiej jako świętych olejów przy udzielaniu niektórych sakramentów, dlatego na klasztory spadło zadanie uprawiania oliwek w sposób naukowy i selekcjonowania najlepszych odmian. Także wiele rodzajów wypieków zostało wynalezionych w klasztorach, w których pieczono chleb, codziennie rozdawany biednym i oczywiście również na sprzedaż.

Benedyktyńscy mnisi wymyślili sycylijskie pasticcio z makaronu, opisane przez Giuseppe Tomasiego di Lampedusę w powieści *Lampart*, rzymskie i neapolitańskie arancini di riso (kulki ryżowe), oliwki z Ascoli z wyszukanym nadzieniem, sycylijską cassatę i figurki z migdałowego ciasta. Także speck (wędzona szynka

z warstwą słoniny) i ser montasio (z Friuli) zostały stworzone w XIII wieku przez benedyktyńskich mnichów z myślą o pielgrzymach wędrujących szlakiem biegnącym przez Akwileję.

Ponadto opactwa i ich kucharze faworyzowali łączenie tradycji kulturalnych. W klasztorach spotykali się mnisi pochodzący z różnych krajów. Mnich Domenico Cantucci, który na polecenie inkwizycji udał się do Hiszpanii, przywiózł stamtąd szafran (*Crocus sativus*) do klasztoru dominikańskiego w górskim masywie Gran Sasso, dzięki czemu w Abruzji rozkwitły wspaniałe plantacje szafranu.

Całe Włochy są jedną drogą. W najlepszych filmach XX wieku (Felliniego, Pasoliniego, Antonioniego) włoską rzeczywistość poznaje się poprzez metaforę drogi. W tym kraju nie ma jednej stolicy. Rzym, *caput mundi*, jest kresem pewnej drogi, a nie początkiem nowego życia. Włochy poznaje się w ruchu odziedziczonym po wiekach pielgrzymowania. Ruchu totalnym, na piechotę i wszelkimi środkami komunikacji. Tak przenoszono się z miejsca na miejsce w średniowieczu: z przystankami, całodziennymi postojami, noclegami, piknikami, oglądaniem cudów i smakowaniem specjałów i lokalnych produktów. Połykając kilometry – dróg i spaghetti – dochodzi się do zrozumienia Włoch, a zarazem (kto wie, może tak jest naprawdę?) do uwolnienia duszy i sumienia od grzechów.

LOMBARDIA

Kuchnia tego regionu jest zróżnicowana jak żadna inna, gdyż doświadczyła wpływu wszystkich pobliskich regionów: od północy kantonu Ticino i ogólnie Szwajcarii, od zachodu Piemontu, od południa Emilii, a od wschodu Wenecji Euganejskiej i Trydentu, nie licząc wyraźnie zauważalnego wkładu pozostawionego przez cudzoziemskich zdobywców. Hiszpanie, którzy panowali tu w wiekach XVI i XVII, zostawili na pamiątkę risotto z szafranem, symbol lombardzkiej kuchni, podczas gdy Austriacy, którzy rządzili Lombardią w wiekach XVIII i XIX, wprowadzili tu typowy Wiener Schnitzel, przechrzczony na cotoletta alla milanese. W gastronomicznym repertuarze lombardzkim łączą się produkty z Alp (białkowe, jak w każdej kuchni krain górskich) oraz z Niziny Padańskiej (z przewagą węglowodanów, jak w każdej kuchni równinnej).

Trzeba przyznać, że w żywieniowych przyzwyczajeniach Lombardczyków nie można odnaleźć jedynie śladu wpływów kuchni nadmorskiej. Mimo to Mediolan chlubi się dziś najlepszym we Włoszech targiem rybnym, który zaopatruje restauracje specjalizujące się w daniach z ryb. Odwiedza się je z ogromną przyjemnością, chociaż nie mają nic wspólnego z tradycjami mediolańskimi i prawdziwą kuchnią lombardzką.

Bergamo i Brescia, niegdyś pod panowaniem Republiki Weneckiej, mają do dziś kuchnię z weneckim piętnem. W Mantui i Cremonie dominują

dania emiliańskie, a znamiona kuchni szwajcarskiej widać w północnej Lombardii, szczególnie w położonym nad jeziorem granicznym mieście Como.

Como było kolebką kulinarnych talentów już w czasach starożytnych. Nie przypadkiem właśnie tu urodził się słynny mistrz Martino de Rossi, autor jednej z głównych włoskich książek kucharskich *Liber de arte coquinaria* (1450). Martino, który pracował przez wiele lat jako osobisty kucharz patriarchy Akwilei, przebywał też na dworze weneckim, a potem w Mediolanie, u kondotiera Gian Giacoma Trivulzia. Trivulzio, wcześniej na służbie u Aragończyków z Neapolu, a potem u królów Francji, którzy mianowali go marszałkiem i dowódcą wojsk francuskich we Włoszech, w końcu przeszedł na służbę do książąt Mediolanu, których dwór był głównym politycznym i kulturalnym centrum utrzymującym stosunki między Włochami i Szwajcarią. Od Martina wiemy, że już w XV wieku, dokładnie tak jak dziś, głównym składnikiem kuchni Como były ryby słodkowodne: pstrągi, okonie, liny, parposze i inne małe rybki, które suszono, moczono w occie i smażono (nazywano je tu *missoltini* albo *misultit*). Z kuchni Como rozeszło się na całą Lombardię risotto z okoniem.

Po inwazji napoleońskiej i Francuzach, którzy rządzili tu w XVIII wieku, pozostało bardzo osobliwe danie zwane cassoeula albo casseruola (dosł. „rondel"), którego odpowiednikiem w południowej Francji jest pot-au-feu. Jest to zastępujące obiad, pożywne, przeważnie niedzielne danie, przyrządzone z mięsa i warzyw i podawane z polentą, prcochłonne i będące wyzwaniem dla układu trawiennego. Z pewnością nie ma charakteru połykanej w biegu przekąski. Istnieją jednak inne obiadowe potrawy, które przyrządza się szybciej, pozwalające spieszącemu się i zorganizowanemu Lombardczykowi usiąść przy stole, szybko zaspokoić głód i wrócić do pracowitej codzienności.

> *Żywieniowe przyzwyczajenia mediolańczyków pozostają pod silnym wpływem ich gorączkowego życia: spieszący się bezustannie, pragnący demonstrować swoją sprawność ludzie godzą się z tym, aby uważać jedzenie po prostu za porcję odżywczych substancji, zapewniających zmagazynowanie energii potrzebnej do spokojnej i starannej, produktywnej pracy. Niektórzy jedzą tylko dlatego, że większość leków przeciwdziałających stresom trzeba połykać przy pełnym żołądku*[37].

Mimo wszystko trochę niesprawiedliwe byłoby identyfikowanie żywieniowych przyzwyczajeń mieszkańców Lombardii z tak schematycznym obrazem mediolańczyka.

We wczesnym średniowieczu, po inwazji Longobardów w VI stuleciu, głównym miastem regionu był nie Mediolan (który zdominował Lombardię dopiero w XV wieku), lecz Pawia. Jest to miasto królewskie, choć jego nazwa wprowadza w pierwszej chwili w błąd, kierując myśli nie ku władzy cesarskiej, ale papieskiej (Papia). W średniowieczu Pawia cieszyła się dobrobytem z racji korzystnego położenia na jedynej drodze wodnej, która pozwalała handlowym statkom weneckim dotrzeć z Adriatyku do Piemontu. Na początku XI wieku, mimo ogólnego załamania i upadku, mimo braku towarów w większej części Europy, w Pawii (trudno w to uwierzyć) można było kupić wszystko. Wymownego świadectwa dostarczają roczniki *Honoranciae Civitatis Papiae*, w których można przeczytać, że każdy wenecki kupiec musiał przekazać ministrowi skarbu Pawii (*Maestro del tesoro*) funt pieprzu, funt cynamonu i funt imbiru. Ponadto żona *Maestro* otrzymywała od każdego kupca grzebień z kości słoniowej, lustro i kuferek z kompletem przyborów toaletowych albo dwadzieścia soldów pawijskich. Z czasem kupcy przybywający z Francji, Hiszpanii,

Anglii, Niemiec albo ze Wschodu coraz częściej zatrzymywali się w Pawii, żeby kupić towary od Wenecjan i zawieźć je do swoich krajów. Dzięki temu stopniowo rozwijał się handel w strefie północnej i rosło znaczenie prowadzącej na północ drogi.

Supremacja Pawii zaczęła się załamywać po roku 1176, kiedy to miasto (wraz z Fryderykiem Barbarossą, który nim rządził) zostało pokonane w bitwie pod Legnano przez Ligę Lombardzką (Mediolan, Bergamo, Lecco, Cremona, Mantua i Brescia). Później, po otwarciu nowego szlaku handlowego przez przełęcz Świętego Gotarda, który prowadził ku dolinie Renu przez Bazyleę i Lucernę, zaczął się rozwój Mediolanu. Miasto to zdołało pozbawić Pawię regionalnej supremacji głównie dzięki temu, że w 1278 roku arcybiskup Ottone Visconti został ogłoszony także panem Mediolanu, to znaczy otrzymał nad miastem władzę nie tylko religijną, ale też świecką. Ta podwójna funkcja wzmocniła miasto jeszcze bardziej. Wraz ze wzrostem jego potęgi Pawia i Mediolan zamieniły się rolami: to pierwsze miasto stało się politycznym dodatkiem do drugiego. Gdy w 1882 roku pod przełęczą Świętego Gotarda przekopano tunel, Mediolan jako główny węzeł komunikacyjny Europy przestał obawiać się jakiejkolwiek konkurencji.

Książę Mediolanu, Gian Galeazzo Visconti (1351–1402), udawał się w okolice Pawii na letni wypoczynek i zbudował tam wspaniały zamek, w którym lubił otaczać się wykształconymi ludźmi. Zamiłowanie do intelektualnych rozrywek, poezji i wyrafinowanego towarzystwa przejął od stryja, pana Mediolanu, Giovanniego Viscontiego, który w latach 1353–1361 gościł na swoim dworze wygnańca Francesca Petrarkę. Ponieważ rezydencja w Pawii została pomyślana tak, aby można było spędzać w niej czas na dobrej zabawie, odbywały się tam najbardziej wystawne przyjęcia i festyny, wielokrotnie opisywane w renesansowej poezji (głównymi daniami były świeże mięso i dziczyzna). Leonardo da Vinci, który w roku 1483 znalazł się w Mediolanie na dworze księcia Ludovica il Moro (z rodziny Sforzów, która wyparła dynastię Viscontich), zaprojektował między innymi urządzenia hydrauliczne i kanały jeszcze dziś wykorzystywane do nawadniania pól ryżowych, które otaczają Pawię i sięgają aż do bram Mediolanu.

Jak wynika to wyraźnie zarówno z przewodników turystycznych, jak i toponomastyki (na przykład nazwy ulicy i zaułka del Laghetto – „jeziorka" – w samym centrum historycznym), Mediolan od czasów Leonarda da Vinci aż do Mussoliniego

mógł się chlubić sprawnym systemem kanałów (*navigli*) połączonych z rzekami Ticino i Pad, dzięki czemu stał się portem pięciu mórz. Kanałami i przez jezioro Maggiore przewożono wprost do katedry, której budowa zajęła kilka stuleci, bloki różowego marmuru z Candoglii i serycytu z doliny Ossola. W ramach walki z wszechobecnymi komarami i korkami ulicznymi Mussolini kazał wypełnić kamieniami i zasypać ziemią dużą część tych kanałów.

Stendhal zachwycał się tamtejszą inteligentną organizacją ruchu miejskiego (dziś jest to już tylko wspomnienie) oraz eleganckim i fachowym brukowaniem ulic (po którym nadal napotykamy w centrum dzisiejszego Mediolanu bardzo piękne pozostałości) i opisywał wysypiska, kanały i systemy ściekowe zarówno w samym mieście, jak i na przedmieściach, o czym czytamy w szczegółowym opisie opatrzonym rysunkami w jego dzienniku (*Rzym, Neapol i Florencja*).

Zdominowanie przez Mediolan otaczających go terenów możliwe było dzięki doskonałemu zaopatrzeniu w wodę miasta, które mogło liczyć na ogromną jej rezerwę – lodowce Alp! Woda z topniejących górskich śniegów, spływając z alpejskich szczytów do podziemnych grot, wypełnia duże zbiorniki, które znajdują się też pod Mediolanem – można to odgadnąć, oglądając szerokie ulice i place miasta, gdzie zieleń trawników nie traci świeżości nawet latem.

Systemy irygacyjne wiejskich okolic od czasów Leonarda zostały udoskonalone i obejmują miriady małych wodotrysków, które zraszają łąki i pola wodną mgiełką. Temperatura tej mgiełki utrzymywana jest na stałym poziomie ośmiu stopni, co chroni pola i łąki zarówno przed przegrzaniem i suszą, jak i zalodzeniem, umożliwiając rolnikom i hodowcom zbieranie kilku pokosów paszy rocznie. Dzięki temu kwitnie tu hodowla bydła, jedna z dziedzin, w których wyspecjalizowało się lombardzkie rolnictwo. Mimo że Lombardia jest regionem, w którym przeważa przemysł, jeśli chodzi o rolnictwo, zajmuje ona drugie miejsce, po Emilii-Romanii.

Bolonia opiera się o wzgórza zwrócone ku północy, tak jak Bergamo o wzgórza zwrócone ku południu. Między nimi rozciąga się wspaniała równina lombardzka, największa ze wszystkich, jakie istnieją w cywilizowanych krajach... – pisał Stendhal dwudziestego ósmego grudnia 1816 roku.

Dzięki tym terenom, zamienionym przez człowieka w ziemski raj, Lombardia stała się gospodarczą potęgą. I tu dochodzimy do definicji „sztucznej ojczyzny",

precyzyjnej jak slogan, przywołanej przez Carla Cattanea w jego *Notizie Sulla Lombardia* (Uwagi o Lombardii), gdy mówi o ziemi, która *w dziewięciu dziesiątych nie jest dziełem natury; jest dziełem naszych rąk; jest sztuczną ojczyzną*.

Podróżując z Mediolanu do Pawii, szesnastego grudnia 1816 roku Stendhal notował:

> *Wiejskie okolice, którymi dociera się tu z Mediolanu, są najbogatsze w Europie. Na każdym kroku widać kanały z bieżącą wodą, dzięki której ziemie są bardzo żyzne; jedzie się wzdłuż spławnego kanału, którym można dopłynąć łodzią z Mediolanu do Wenecji albo do Ameryki, często jednak w środku dnia na waszej drodze stają rozbójnicy.*

Mając do dyspozycji tak dużo wody, lombardzcy rolnicy wyspecjalizowali się przede wszystkim w uprawie ryżu w dolinach Lomelliny (między Pawią i Piemontem) i na południowy zachód od Mantui, a we wszystkich dostępnych dolinach w uprawie pasz dla kwitnącej hodowli świń i bydła. Już w XIII wieku Bonvesin della Riva, prekursor badań gramatyki i tercjarz zakonu pokornych (*umiliati*), pisał w dziele *De magnalibus urbis Mediolani*: *Nasze ziemie, rodzące bogactwo owoców, wydają też wielką i godną podziwu obfitość wszelkich zbóż...* Według Bonvesina, któremu zawdzięczamy wywierające duże wrażenie opisy obfitości mięs na miejskich targowiskach, mediolańskie pola orało trzydzieści tysięcy wołów.

Już w VIII wieku powstały ludowe dzieła, które wychwalały bajeczną obfitość mięsa, pszenicy i win w tym regionie. Posiłki są tu kaloryczne i pożywne. Być może po prostu dlatego, że ludzie pracują dużo i gorliwie, z niemal kalwińską wytrwałością, od świtu do późnego wieczora. Nie mając czasu na rozsiadanie się przy stole, Lombardczycy potrafią zamienić tradycyjne jedzenie w pożywne potrawy typu fast food. Na przykład płat mięsa, który w Toskanii piecze się w drzewnym żarze i nazywa befsztykiem po florencku, a porcja waży pół kilograma, w Mediolanie zamieni się w kawałek, który należy tylko przekroić z góry na dół i piec przez dwie minuty, i nie trzeba go nawet długo przeżuwać; wystarczy przełknąć i można biec dalej – można się nasycić już osiemdziesięcioma gramami. Najpierw obowiązek, potem przyjemność.

Pomimo swej zamożności Lombardczycy cenią oszczędność i w ich kuchni jest

wiele potraw stworzonych z resztek obiadu z poprzedniego dnia: jeśli coś podpowiada zdrowy rozsądek, czemu to odrzucać? Przeciwnie, jest z czego być dumnym. I mediolańczycy są dumni ze swego „odgrzewanego ryżu" (risotto z poprzedniego dnia odgrzane na patelni) i z mondeghili – klopsików z resztek gotowanego mięsa. Czasami danie to podawane jest w mediolańskich domach z oliwkami i kulkami ryżowymi jako przystawka.

Giovanni Raiberti nazwał Mediolan „stolicą klopsików", co nie wydaje się określeniem pochlebnym. W powieści *Promessi sposi* (Narzeczeni) Alessandro Manzoni każe Renzowi, Toniowi i Gerwazemu, którzy poszli do zajazdu niedługo przed „niespodziewanym ślubem", zjeść wielki talerz klopsików mięsnych. Gdy matka pisarza, Giulia Beccaria, zapytała go, skąd wziął taki pomysł, „don Lisander" odpowiedział: *Droga mamo, już od dziecka kazaliście mi jeść takie mnóstwo tych klopsików, że uznałem za stosowne dać je do popróbowania także bohaterom mojej powieści* [38].

Wśród lokalnych produktów Lombardii jest jeden, by tak rzec, programowo polityczny. Chodzi o ser bel paese, stworzony w roku 1906 przez fabrykanta Egidia Galbaniego z Melzo, miasteczka leżącego między Mediolanem i Bergamo. Zachęcony sukcesami serów francuskich, Galbani doszedł do wniosku, że należy rzucić na międzynarodowy rynek produkt, który miałby mniej wyrazisty smak i nie tak ostry zapach jak tradycyjne włoskie sery. Dzięki jednej z pierwszych marketingowych kampanii w historii włoskiego przemysłu spożywczego wymyślono nazwę nowego sera. Dla swego „patentowego" produktu Galbani wybrał tytuł wydanej w roku 1875 książki opata Antonia Stoppaniego *Il Bel Paese* (Piękny kraj), która odniosła wielki sukces wśród mediolańskiego mieszczaństwa. Książka Stoppaniego była w swoim czasie jedną z pierwszych prób geograficznego i geopolitycznego opisu zjednoczonego kraju, stawiającą sobie otwarcie za cel stworzenie wspólnej świadomości narodowej Włochów.

Wyrażenie *il bel paese*, które weszło już we Włoszech do powszechnego obiegu, zostało użyte po raz pierwszy przez Dantego w Piekle (XXXIII, 80): *O Pizo, pięknej zakało krainy, / Gdzie brzmi lubego „si" nuta pieszczona* [39]. Tu zwrot „piękna kraina" odnosi się do obszaru języka włoskiego, to znaczy „języka, w którym owo

si rozbrzmiewa". Francesco Petrarka zastosował określenie *bel paese* do Włoch jako obszaru geograficznego ograniczonego Apeninami, Alpami i morzem: *Piękna kraina, przez Apenin poczęta, którą morze otacza i Alpy*[40]. W książce Antonia Stoppaniego ten opisowy zwrot został zaproponowany po raz pierwszy jako slogan reklamowy. W wieku XX stał się powszechnie przyjętą formułą.

Wprowadzenie na rynek sera bel paese było jedną z pierwszych prób promowania konkretnej marki poprzez abstrakcyjne wyobrażenie.

Lista lombardzkich serów jest nieskończona. Północna część regionu to górskie pastwiska (Valtellina, Valchiavenna itd.), gdzie sery wyrabia się głównie z mleka krowiego, podczas gdy w wielu innych regionach Włoch, gdzie góry są bardziej jałowe, a trawa mniej soczysta, przeważają sery owcze albo kozie. Innym królestwem serów z krowiego mleka jest Emilia-Romania. I właśnie po to, aby nie uzależniać się od pobliskiej Emilii-Romanii w kwestii parmezanu, Lombardia stworzyła własny twardy, dojrzewający ser, niezastąpiony w kuchni. Chodzi o ser grana, który może być padano (padański, od rzeki Pad), najbardziej znany i rozpowszechniony, albo

lodigiano. Ten drugi, wytwarzany w małych ilościach w okolicach Lodi przez profesjonalnych serowarów i amatorów, dojrzewa nie mniej niż cztery lata i jeszcze po upływie tego okresu, w chwili rozcinania formy, potrafi „wycisnąć łzy". Spośród serów grana lodigiano znane są dwie główne odmiany, których smak zależy od okresu dojenia krów. Pierwsza to maggengo z mleka letniego albo „majowego". Wytwarza się go z mleka dojonego od dnia świętego Jerzego do świętego Michała (między dwudziestym trzecim kwietnia i dwudziestym dziewiątym września). Drugą jest vernengo, robiony z mleka „zimowego", o innym smaku i innej zawartości witamin.

Sera gorgonzola, wytwarzanego w prowincjach Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Mediolan, Novara, Pawia, Varese, Verbania, Vercelli i na obszarze Casale Monferrato, nie trzeba przedstawiać: praktycznie rzecz biorąc, sprzedają go sklepy spożywcze i restauracje na całym świecie. Bliski kuzyn sera roquefort, zielonkawy, lepki i kleisty, o lekko ostrym smaku, jest niezastąpionym specjałem kończącym posiłek. Podany z gruszkami, ser gorgonzola może posłużyć za zaskakujące danie główne; polany miodem, zamienia się w wyrafinowany deser. Być może Włosi zgodziliby się zrezygnować z wielu rzeczy, ale nigdy nie z gorgonzoli. Świadectwem tego jest partyzancki dziennik Giorgia Amendoli, znanego działacza Włoskiej Partii Komunistycznej i przywódcy ruchu oporu w czasie drugiej wojny światowej. Działający w podziemiu bohater tak opisuje sekretne przejście z Mediolanu do Bolonii w roku 1942:

> *Za Lodi trzeba było zrobić koło, żeby wsiąść na prom, który dobijał do jednej z wysp na Padzie. Oddział zatrzymał się dłużej na wyspie, ponieważ zrobił się dzień. Podróż zamieniła się w wiejską wycieczkę. Jakaś trattoria dostarczyła nam królika po myśliwsku, piękną sałatę, a przede wszystkim dobry ser gorgonzola, tak smakowity, jakiego od tamtej pory nigdy nie jadłem, pełen błyszczących i tłustych robaków, które wyłaziły na talerz*[41].

Nie u wszystkich jednak i nie zawsze widok gorgonzoli budził tak wzniosłe odczucia. Historyk Massimo Caprara opowiada o socjaliście z Mantui, Andrei Bertazzonim, który uciekł do ZSRR po skazaniu go we Włoszech na dwadzieścia lat więzienia. Przed popadnięciem w kłopoty Bertazzoni pracował jako sekretarz spółki

rolniczej w San Benedetto Po i wyspecjalizował się w zootechnice i hodowli krów mlecznych. Znalazłszy się w Rosji, zaproponował stworzenie w regionie Rostowa serowarni, po czym jako wolny człowiek z powodzeniem i zadowoleniem kierował produkcją tego zakładu, poświęcając wszystkie siły budowie socjalizmu. Zakład wytwarzał gorgonzolę. W roku 1936, nim jeszcze rozpętał się stalinowski terror, na ser ten natknął się miejscowy agent bezpieki, Wiktor Garm, i na podstawie zewnętrznego wyglądu produktu włoski specjalista został natychmiast aresztowany za sabotaż. W gazetach pisano: *Socjal-faszystowski sabotaż. Trockistowscy agenci zatruwają ser*. Konieczna była interwencja ludowego komisarza do spraw przemysłu spożywczego, Anastasa Mikojana, któremu nic nie mówiło słowo „gorgonzola", ale miał pewne wyobrażenie o francuskim roqueforcie. Do Rostowa wysłano eksperta technologii serowarskiej komisariatu ludowego, profesora Slepkowa, który stwierdził rzetelność producentów. Mimo to włoskiego specjalistę przeniesiono z regionu Rostowa do Uzbekistanu, aby tam *odpokutował za swoje błędy z oskardem w ręku; pracował przy kopaniu kanału Fergany i spał na twardej ziemi, w namiocie muzułmańskich sunnitów*[42].

Północną część Lombardii zajmują w całości wysokie góry, a południową równiny zamienione w pola ryżowe. Na nizinach tych pracowała czarująca bohaterka *Gorzkiego ryżu* Giuseppe de Santisa. W filmie tym niezapomniana Silvana Mangano grała rolę jednej z kobiet pracujących przy uprawie ryżu, zatrudnianych jako robotnice sezonowe, które dzień i noc, stojąc po kolana w wodzie przez dwa miesiące, wyrywały zielsko, żeby zapracować na kilka worków ryżu dla siebie i rodziny. Związek z uprawą ryżu ma też zawód „pilota". Nie ma on jednak nic wspólnego z lataniem – pilotami nazywano robotników wyznaczonych do łuskania ryżu, którzy oddzielali ziarno od plew. Jeszcze dziś w Villimpencie, w pobliżu Mantui, w drugą niedzielę maja obchodzi się sagrę pod hasłem risotto alla pilota: na plac przynosi się ogromny kocioł pełen risotta z wieprzowiną, przyprawami i pachnącymi ziołami.

Risotto, jak wiadomo na całym świecie, jest główną potrawą kuchni

mediolańskiej. Na temat risotta ze stopionym szpikiem wołowym, o złotawym kolorze i „aptekarskim" smaku (z powodu szafranu), powstały legendy, próbujące wyjaśnić dziwną fantazję wynalazcy tego dania. Czy prawdą jest, że autorem przepisu był mistrz szklarski z warsztatu sławnego Valeria z Flandrii, twórcy witraży w katedrze mediolańskiej, który w roku 1574 upuścił do ryżu pędzelek umoczony w szafranie? Czy to prawda, że każda porcja risotta w epoce baroku, który był wiekiem dostatku, zawierała prawdziwe złoto? Dziś mit ten podtrzymywany jest przez wyrafinowanego restauratora Gualtiera Marchesiego, u którego na porcjach risotta naprawdę pływa mały romb cieniutkiej warstwy złota – i tę małą plamkę trzeba przełknąć. A czy prawdą jest, że dodany do risotta po mediolańsku szafran ma magiczną właściwość podnoszenia miłosnej wydolności kochanków?

W XVI wieku Bartolomeo Scappi podał następujący przepis na lombardzkie risotto:

> *Aby przyrządzić lombardzką potrawę z ryżu prażoną z mięsem kurczaków, cervellate* [rodzajem krwawych kiszek wieprzowych] *i żółtkami jaj, należy wziąć ryżu łuskanego jak wyżej i gotować w rosole, w którym gotowano kapłony, gęsi i kiszki. Po ugotowaniu w taki sposób, żeby był twardawy, należy wziąć część tego ryżu i przełożyć na duży talerz gliniany albo srebrny lub cynowy i posypać serem, cukrem i cynamonem, potem położyć na ten ryż trochę świeżego masła, pokrojone na drobne kawałeczki mięso z piersi kapłona i gęsi oraz krwawe kiszki, po czym posypać serem, cukrem i cynamonem. W ten sposób trzeba ułożyć trzy warstwy, a ostatnia powinna zostać zwilżona świeżym masłem rozpuszczonym, następnie wstawić do pieca, który nie powinien być zbyt gorący, i zostawić tam na pół godziny, aż danie nabierze trochę koloru, po czym pokropić wodą różaną i podać na gorąco. Można też przyrządzić ten ryż w inny sposób: to znaczy po ugotowaniu go trzeba włożyć na talerz masło i plastry świeżego, niesolonego sera provatura* [mozzarelli z mleka bawolego] *i posypać cukrem, cynamonem i tartym serem. I na to nałożyć ryż, a na ryż nałożyć świeże surowe żółtka jaj, stosownie do ilości ryżu, wkładając je w zrobione uprzednio zagłębienia, a na te żółtka*

położyć następnie dużo plasterków provatury, posypać cukrem, tartym serem i cynamonem, a wszystko to przykryć dużą ilością ryżu. W ten sposób można zrobić dwie albo trzy warstwy, a na ostatnią nałożyć na wierzch trochę masła i postawić na gorącym popiele albo w piecu jak wyżej, i podać na gorąco.

Jak widzimy, w dawniejszych czasach do risotta po mediolańsku nie dodawano szafranu. I trudno się temu dziwić: szafran dotarł do Lombardii razem z Hiszpanami i zadomowił się w mediolańskiej kuchni nie w XVI, ale w XVII wieku.

Tymczasem wybitny mediolański pisarz z XX wieku, Carlo Emilio Gadda, pisząc esej na temat risotta alla milanese (zob. rozdz. *Risotto*), zakładał oczywiście, że szafran związany jest z risottem w sposób nierozerwalny.

O ile jeden z gastronomicznych symboli Mediolanu pochodzi od Hiszpanów, o tyle drugi miasto to zawdzięcza Austriakom. W mediolańskim menu, na równi z risottem, króluje bowiem wspomniany już Wiener Schnitzel, nazywany tu cotoletta alla milanese (kotlet po mediolańsku, czyli kotlet cielęcy obtoczony w jajku i bułce tartej). Mediolańczycy twierdzą oczywiście, że to nie kotlet mediolański wzorował się na wiedeńskim, lecz odwrotnie. Miałby tego dowodzić pewien list marszałka Radetzkiego do hrabiego Attemsa, polowego adiutanta cesarza Franciszka Józefa, w którym mówi się o kotlecie mediolańskim jako o zaskakującej nowości. Czy marszałek Radetzky miałby powód do dziwienia się, gdyby już wcześniej wynaleziono sznycel wiedeński? W rzeczywistości marszałek mógł mimo wszystko być zaskoczony. Cotoletta alla milanese, którego nazwa wywodzi się od słowa oznaczającego żebro (*costola*), zawiera bowiem kość, podczas gdy Wiener Schnitzel jest bez kości. Mediolański kotlet nie jest obtoczony w mące, a potem panierowany jak wiedeński, ale moczy się go bezpośrednio w jajku i posypuje bułką tartą, która przylega gładko do powierzchni mięsa, tymczasem sznycel wiedeński chętnie i łatwo wyślizguje się ze swego okrycia. Reasumując, cotoletta alla milanese i Wiener Schnitzel są różnymi potrawami, lecz inspiracja, na skutek której powstały, była podobna.

Innym typowo lombardzkim produktem, absolutnie niepowtarzalnym i cenionym na całym świecie, jest musztarda z Cremony. Robi się ją z koncentratu

gotowanego moszczu winnego, do którego dodaje się roztarte ziarna gorczycy, a potem moczy się w nim owoce: czereśnie, śliwki, gruszki, figi. Ten słodki i zarazem pikantny syrop o niebiańskim smaku podaje się do gotowanego mięsa.

Lombardia jest pracowita, szczodra, rzetelna, uparta i niezależna. Mediolan doszedł do wniosku, że korzystanie z rozrywek zasługuje na pochwałę, a pogrążanie się w smutku jest nieproduktywne. Przedłużył więc maksymalnie sezon karnawałowy („maksymalnie", to znaczy o cztery dni; ale nawet te cztery dni ukradzione Wielkiemu Postowi są nie do pogardzenia). Szczególnie wspaniałe są tu świąteczne wypieki. Babkę przygotowywaną na Boże Narodzenie, czyli panettone, piecze się w papierze, a nawet podaje się z papierem przylepionym do ciasta, nie odklejając go od skórki. W skład tradycyjnego ciasta wchodzą kandyzowane owoce i rodzynki, ostatnio wzbogaca się je także migdałami, kremem waniliowym i kawałkami czekolady, a potem, pal licho oszczędzanie, jeszcze ciepłe ciasto posypuje się cukrem pudrem i podaje na stół pokryte lukrem i posmarowane mascarpone. Ciasto wielkanocne nosi nazwę colomba (gołąbka) i jak w przypadku panettone, jest z taką samą hojnością nafaszerowane kalorycznymi składnikami.

Oddzielne miejsce należy się kuchni dostatniego miasta Mantua. W okresie odrodzenia na dworze Gonzagów działał architekt Leon Battista Alberti, malarze Andrea Mantegna, Giulio Romano, Rubens i van Dyck. W salach mantuańskich pałaców (obywając się bez oprawy scenograficznej) wystawiane były pierwsze w Europie melodramaty komponowane przez Monteverdiego i Guariniego. Na dworze markizy Izabeli D'Este (1474–1539) wydawano uczty, o których pamięć jest żywa jeszcze dziś, głównie dzięki jednemu z najważniejszych renesansowych poetów, Teofilowi Folengo (1491–1544), który tworzył pod pseudonimem Merlin Cocai. Cingar, bohater sławnego poematu *Baldus*, opisując kuchnię Jowisza, podaje nam dwadzieścia najlepszych przepisów z książęcej kuchni.

W 1655 roku szwedzka królowa Krystyna, udająca się do Rzymu z zamiarem złożenia wizyty papieżowi, nawróciła się na katolicyzm (już w Rzymie założyła między innymi kółko naukowo-literackie, Akademię Królewską, która początkowo zwana była Arkadyjską). Podczas podróży przez Włochy królowa zatrzymywała się na wystawnych dworach wielkich panów, a dwudziestego ósmego listopada gościła u książąt Gonzagów w Mantui. Na tę okazję najęto jednego z najsławniejszych i najlepiej opłacanych kucharzy we Włoszech, który zasłynął też jako pisarz: był to Bartolomeo Stefani, autor książki *L'arte di ben cucinare* (Sztuka dobrego gotowania, 1662). Stefani zamieścił w niej przepisane ze starego notatnika menu z przyjęcia na cześć królowej Krystyny, w którym podał, tak jakby oboje żyli w XXI wieku, truskawki i karczochy, choć była zima. Zgodnie z barokowymi gustami, głównym zadaniem tego rodzaju kuchni było wywołanie *la maraviglia*, podziwu gości.

Na takich wystawnych ucztach pojawiało się jednak zagrożenie: przekarmieni goście mogli przestać wyczuwać smak kolejnych potraw. Tak więc aby zwalczyć uczucie przesytu, wprowadzono w Mantui zwyczaj pogryzania kawałków parmezanu między szesnastym a siedemnastym oraz dwudziestym a dwudziestym pierwszym daniem. Do dziś utrzymuje się przekonanie, że smak parmezanu „czyści" usta i „ogranicza" silne doznania, zapobiegając nakładaniu się na siebie na podniebieniu smaku potraw podawanych jedna po drugiej.

LOKALNE POTRAWY LOMBARDZKIE

PRZYSTAWKI: Czasami na przystawkę podaje się **rosół z winem** (*bev'r in vin*) wymyślony w Mantui (dodaje się z reguły lambrusco sprowadzane z sąsiedniej Emilii) – istniał zwyczaj, zgodnie z którym ten rosół z winem piło się przed kolacją, stojąc przed kominkiem. Inną typową przystawką tradycyjnej kuchni jest **nervitt** – nóżki cielęce, ugotowane, pokrojone w drobną kostkę i podane z pikantnym sosem. Wspomniane już **mondeghili**, potrawa dawnego Mediolanu, to klopsiki przyrządzone z resztek gotowanego mięsa, jaj i sera grana.

PIERWSZE DANIA: Różne warianty **agnoloti** (w kształcie tradycyjnych małych pierogów) i **ravioli**, jak kremońskie marubini; agnoli albo agnolini (te ostatnie pochodzą z Mantui i są nadziewane mięsem kapłona i szpikiem, z dodatkiem cynamonu, goździków i sera); **casonsei** z Bergamo i Brescii (faszerowane kiełbasą albo szpinakiem z jajkiem, rodzynkami, serem i bułką tartą); **tortelli** z Mantui (faszerowane dynią); **capelloni** z Lomelliny; **pizzoccheri** z Valtelliny.
Typowymi pierwszymi daniami są też zupy. W Pawii je się sławną **zupę pawijską**, z jajkiem i czerstwym chlebem. Dla Lombardii charakterystyczna jest **minestra** z bobem, wieprzowymi policzkami i gnocchi. Gotuje się ją tam pierwszego listopada, w dzień Wszystkich Świętych, ponieważ bób jest w wielu kulturach symbolem związków z zaświatami, a drugiego listopada wspomina się zmarłych.
Innymi typowymi potrawami Lombardii są **gnocchetti alla lariana** – kluski znad jeziora Como; w Brescii i Mantui **brodo con le mariconde** – rosół z kuleczkami z ciasta z jajek, sera, masła i pieczywa; **minestrone alla milanese** (zupa jarzynowa po mediolańsku z ryżem); **risotto po mediolańsku**; **risotto ze ślimakami**; **risotto ze schabem i z trigoli** (kasztanami wodnymi); **risotto** według przepisu mnichów cystersów z Certosy i Pawii, **z rakami, grzybami i groszkiem**, koniecznie bez masła (dobrzy zakonnicy zawsze jadają chudo).
Bergamo jest ojczyzną **polenty taragna**, w której miesza się mąkę kukurydzianą z gryczaną i przyprawia serem zwanym bitto (albo scimùd). Jej nazwa wzięła się stąd, że trzeba ją ciągle mieszać długim kijem, zwanym *tarài*, żeby nie przywierała do garnka.

W dawnych wiekach, na długo przed pojawieniem się ruchów ekologicznych, w Bergamo gotowano potrawę zwaną **polenta e osei**. Stendhal tak pisał:

> ... [trzeba] *nałapać ptaszków* al rocolo *(do sieci). To jedna z najbardziej ulubionych przyjemności Lombardczyków. Panie po prostu szaleją za* usei colla polenta [ptaszkami z polentą]. *Pod koniec jesieni, kiedy ptaszków (*usei*) jest nadzwyczaj dużo, łapie się w sieci i podaje upieczone na żółtej papce przygotowanej specjalnie z mąki kukurydzianej i gorącej wody. Ta „polenta" jest przez cały rok pożywieniem lombardzkiego chłopa*[43].

Dziś bardziej popularna jest słodka wersja tej potrawy, w której polenta została zastąpiona biszkoptem i żółtym marcepanem, a ptaszki są z czekolady.

DRUGIE DANIA: Cassoeula – kapusta włoska, zbierana koniecznie po pierwszych mrozach, bo wtedy jest miększa, faszerowana mniej szlachetnym mięsem wieprzowym (skórą, nóżkami, boczkiem, głowizną); **dzika kaczka pieczona w glinie**, jak w Valcuvii (po upieczeniu glinę obtłukuje się młotkiem razem z piórami, które się do niej przylepiają); **różne rodzaje duszonego mięsa**, podawanego z musztardą z Cremony. **Kotlet po mediolańsku**; **pasztet z zająca w cieście**; **ossobuco** – grube plastry giczy cielęcej, ze szpikiem w kości, który jest uważany za najlepszą część potrawy; **polenta alla lodigiana** (z Lodi), która pod pewnymi względami przypomina potrawę zwaną mozzarella in carrozza – dwa krążki polenty złożone jak kanapka z płatem sera w środku, obtoczone w jajku i mące i usmażone; **żaby w potrawce**; **zapiekanka z gołębia** (w kształcie bębenka); **busecca** – duszone flaki wołowe; a także, we wszystkich miastach sąsiadujących z lombardzkimi jeziorami, typowe ryby słodkowodne: **parposz**, **pstrąg źródlany**, **pstrąg potokowy**, **węgorz**, **lipień**, **okoń**, **troć jeziorna**, **miętus**, **szczupak**, **lin**, **sieja** i **kleń**.

DESERY: Torta sbrisolona z Mantui (ciasto z kruszonką i migdałami); **torta paradiso** z Pawii (ciasto biszkoptowe); **pan dei morti** (chleb umarłych – makaronikowe ciastka z rodzynkami, suszonymi figami, migdałami i kakao według życzenia, jedzone w pierwszych dniach listopada z okazji Święta Zmarłych, razem z **ossa**

dei morti (kośćmi zmarłych z cukru, które są tradycyjnym włoskim odpowiednikiem amerykańskich słodyczy na Halloween). W tych dniach dusze zmarłych, niczym lary starożytnych Rzymian, wracają, by spędzić jakiś czas w rodzinnym domu. Trzeba je uspokajać, żeby nie wyrządziły szkody. Z myślą o nich rozkłada się słodycze w całym domu. Dawniej następnego dnia rano znajdowano pan dei morti pokruszony albo znikał. Czy można było mieć pewność, że został zjedzony przez zmarłych, czy może przez myszy?
Tradycyjną potrawą był początkowo także **pan de mei**, czyli słodki chleb z prosa (dziś piecze się go z mąki kukurydzianej). Proso, podobnie jak soczewica, zajmuje szczególne miejsce w magicznych wierzeniach, ale w odróżnieniu od soczewicy, którą łączy się z motywami śmierci i piekła, proso jest symbolem zmartwychwstania i nieśmiertelności. Chleb z prosa je się w dzień świętego Jerzego (dwudziestego trzeciego kwietnia), aby zapewnić sobie dobry, pozbawiony niepowodzeń sezon rolniczy.

LOKALNE PRODUKTY LOMBARDII

SERY o handlowych nazwach: **bitto** z doliny rzeki Bitto (Valtellina), **gorgonzola**, **grana padano**, **grana lodigiano** (z Lodi), **provolone** z doliny Valpadana, **uartirolo lombardo**, **taleggio**, **tombea**, **valtellina casera**; **ser bagoss** z Bagolino.
Sery miękkie: **casolet** z Adamello, **crescenza**, **formagelle del Monte**, **mascarpone**, **pannerone** z Lodi (jeden z najrzadszych serów na całym światowym rynku, wytwarzany bez soli). Przewodniki gastronomiczne chwalą wiejskie sery **silter** i **casolin** z okolic Mantui.

WĘDLINY: Salami Brianza, **Varzi**, **Milano**; **bresaola** – kiełbasa we flaku z solonego mięsa, aromatyzowana przyprawami i winem, a następnie suszona; biała kiełbasa **cotechino**; niezrównana szynka **violino di capra** (lub **stradivari**) o bardzo szczególnym kształcie, którą kroi się, trzymając ją między ramieniem i podbródkiem, dokładnie tak jak skrzypce (stąd nazwa: „kozie skrzypce") – ta miniszynka waży tylko kilogram i jest kulinarną wizytówką Valchiavenny.

ZBOŻA: Gryka z Valtelliny; **ryż** z Lomelliny w okręgu Mantua.
OWOCE: Jabłka z Valtelliny, **melony** z Viadany, **gruszki** mantuańskie.

WARZYWA: Szparagi z Cilavegny, **cebula** z Sermide.

Oliwa znad jeziora Garda, **musztarda** z Cremony.

LOKALNE NAPOJE: **Aperitif campari**. Campari zostało stworzone w roku 1867 w kawiarni Zucca w Mediolanie. Przed zjednoczeniem Włoch mediolańczycy pili napój zwany **barbajada** (od nazwiska autora pomysłu Domenica Barbai, który zasłynął w pierwszej połowie XIX wieku jako impresario operowy i odkrywca Rossiniego), czyli czekoladę wymieszaną z kawą i bitą śmietaną. Cenili też **agher**, sporządzany z cytryny i owoców tamaryndowca, **orszadę** (*orzata*), znaną czytelnikom francuskich powieści policyjnych (orszadę przyrządzano wówczas z syropu otrzymywanego po namoczeniu kiełkujących ziaren jęczmienia, natomiast obecnie robi się ją z syropu z roztartych słodkich migdałów), a także słodkie **wino Marsala**, różne likiery i syrop z czarnych wiśni... Campari było jednak jeszcze nieznane. Dopiero gdy w latach 1860–1862 powstały zjednoczone Włochy, dla uczczenia zjednoczenia narodowego wybudowano Galerię Vittorio Emanuele II i wynaleziono nowy aperitif.
Kawiarnia Zucca, w której powstało pierwsze campari, istnieje do dzisiaj i spogląda z Galerii na mediolańską katedrę. Historyczna skrupulatność każe sprecyzować, że pierwotnie lokal ten mieścił się kilka kroków od obecnej siedziby, a na szyldzie widniało nazwisko właściciela, którym był wynalazca sławnego aperitifu Gaspare Campari. Później kawiarnia przeniosła się do siedziby, którą zajmuje obecnie, i została przechrzczona na Camparino. Nosiła jeszcze kilka innych nazw, aż do obecnej – Zucca.
Jakkolwiek było, campari zostało przyrządzone po raz pierwszy właśnie tu i dopiero później pomyślano o rozpowszechnieniu go na całym świecie.

SLOW FOOD

Ruch ten powstał w 1989 roku, ale jego manifest został napisany przez Folca Portinariego w roku 1986 i zrodził się w kręgu stowarzyszenia Arcigola. Organizacja Slow Food, jak wynika to z nazwy, została powołana w celu przeciwstawienia się inwazji fast foodów w codziennym życiu współczesnego człowieka[44]. Z powodu rosnącego w różnych aspektach tempa życia i zwiększania produkcji wiele osób nie poświęca już uwagi drobnym sprawom, a wśród nich odcieniom smaku i barwy, różnorodności nazw i kształtów. Wraz z tym procesem zubaża się, a w końcu obniża jakość życia, toczącego się z tak wielkim przyspieszeniem. Tymczasem smaki potraw są narodowym bogactwem, a smaki niezwykłe zasługują na ochronę i kolekcjonowanie, przysługują im muzealne etykiety, jak historycznym pergaminom. Przesłanie Slow Foodu jest proste i przystępne: posiadamy wartości, które z kulturowego punktu widzenia godne są miejsc w muzeach. Niech więc muzea kolekcjonują te eksponaty, a my je zwielokrotnimy i zaczniemy wykorzystywać. Cieszmy się życiem, konsumujmy te bogactwa! Postępując odwrotnie, dochodzimy w naszym pośpiechu do absurdu: pracujemy bez przerwy, a stajemy się coraz biedniejsi. Uratujmy więc i zwielokrotnijmy na wszelkie sposoby te cenne rzeczy, które raz utracone, nigdy się nie odrodzą!

Jednym słowem – hasłem ruchu Slow Food jest bioróżnorodność. Nawet dziecko rozumie, że jeśli jakaś kombinacja genetyczna zniknie z ziemskiego globu, jej odzyskanie nie będzie możliwe.

Wielką zasługą organizacji jest stworzenie sekcji, w których ludzie skupiają się chętnie w celach poznawczych i zajmują się w wolnym czasie (albo w ramach pracy) ratowaniem wymierających genów (lub zagrożonych kradzieżą, jak dowiadujemy się z książki Gianniego Tamina i Fabrizii Pratesi *Ladri di Geni* – Złodzieje genów). Chodzi zresztą nie tylko o ratowanie genów, ale także książek, nazw, technologii. Jest to zajęcie szlachetne, godne szacunku i radosne: wszystko dzieje się w otoczeniu wyśmienitych potraw i wśród zapachów, które unoszą się z garnków.

W latach dziewięćdziesiątych Slow Food rzucił jeden z pierwszych sygnałów alarmowych, gdy zauważono, że znika rasa krów burlina, z których mleka wytwarza się ser morlacco z Monte Grappa, lokalny produkt Wenecji Euganejskiej. Większe gospodarstwa hodowlane, zorientowane na coraz bardziej intensywną produkcję, zrezygnowały z hodowli tych krów, tak że zachowało się jedynie kilka sztuk w okręgach Treviso, Vicenza i Werona. Na ratunek ginącej rasie krów burlina rzuciła się więc na początku lat dziewięćdziesiątych organizacja Slow Food. Połowa członków ruchu zaczęła nosić jaskrawe koszulki z ich podobizną. Teraz krowy te chronione są niczym pandy, a ich liczba rośnie.

Slow Food osiągnął godne uwagi wyniki także w kwestii ochrony niektórych ras świń. W 2000 roku na świecie pozostało zaledwie kilkaset sztuk sławnych

świń toskańskich, czarnych jak diabły, z rasy zwanej cinta senese (rasa sieneńska, z białoróżowym pasem – *cinta* – w poprzek tułowia). Rasa ta, podobnie jak rasy mora romagnola i nero siciliano (czarna romagnolska i czarna sycylijska), powstała, praktycznie rzecz biorąc, z rasy yorkshire, cenionej dzięki szybkiemu przyrostowi, oraz z różowej i płodnej large white. Jednak odmiana cinta senese, umięśniona i samodzielna, zdradzająca „wyraźne skłonności do macierzyństwa", jak ją opisano w słowniku encyklopedycznym, pasła się w dąbrowach Toskanii już w XIII wieku. Czarna świnia z białym pasem prezentuje się pięknie na fresku Ambrogia Lorenzettiego z początków odrodzenia, zatytułowanym *Buon governo* (Dobre rządy), znajdującym się w Palazzo Pubblico w Sienie (1338). Nie można pomylić jej z inną. Rasa ta jest odporna na wiele dzisiejszych chorób. Stara szlachetna krew, odporność na choroby, a mimo to niemal wyginęła! Dlaczego? Ponieważ paru osobom wydawało się, że hodowanie tych świń nie jest specjalnie dochodowe. W latach dziewięćdziesiątych było ich dwadzieścia tysięcy, w pierwszej dekadzie XXI wieku pozostało czterysta. Czy ludzkość ma pozwolić, żeby to stworzenie znikło z powierzchni ziemi? Programy Slow Foodu chronią wszystkie te rasy – cinta senese, mora romagnola i nero siciliano.

Hodowlę czarnych świń mora romagnola, prowadzoną w okolicach Rawenny i Forlì, uznano za mało dochodową już w roku 1949, gdy było jeszcze około dwudziestu dwóch tysięcy sztuk tej rasy. Do początku lat dziewięćdziesiątych przeżyło tylko osiemnaście tych świń. Aktywiści Slow Foodu wzięli się do roboty, ale ich wysiłki okazały się niewystarczające, toteż działania podjęły sekcja włoska WWF i uniwersytet w Turynie. Pracami kierował pełen zapału agronom Lazzari, który zdołał zachować ostatnie osiemnaście świń tej rasy. Dziś są one hodowane w czterdziestu sześciu gospodarstwach nie tylko w Romanii, ale także w Piemoncie i w Marche i wydaje się, że w tym konkretnym przypadku ludzie będą zdolni wspomóc naturę.

Slow Food chroni też sympatycznego skorupiaka, krewetkę z Crapolli, spotykaną koło wybrzeży Sorrento. Rozpoznaje się ją po długiej i wąskiej głowie oraz jasnożółtych prążkach na tułowiu. Ponadto, jak dowiadujemy się z cotygodniowej rubryki Davide Paoliniego w gazecie „Il Sole 24 Ore", kilku rolników z Leonforte (Sycylia) ratuje czarną soczewicę z Enny, dysponując tylko ośmiuset gramami nasion, które zdołali zebrać na całej Sycylii.

Carlo Petrini, socjolog z uniwersytetu w Trento, w latach studenckich aktywista młodzieżowych ruchów protestacyjnych, pod koniec lat osiemdziesiątych założył pierwszą sekcję Slow Food w najbardziej praktycznym i racjonalnym regionie Włoch, Piemoncie. Idealizm, buntownicze skłonności i poczucie humoru, połączone z piemonckim pragmatyzmem, przyniosły doskonałe rezultaty. Dziś organizacja liczy osiemdziesiąt trzy tysiące członków i sięga daleko poza granice Włoch. Po Włoszech do jej działań włączyły się Niemcy, Szwajcaria, Stany Zjednoczone, Francja, Japonia. Każda sekcja we Włoszech nosi miano *condotta* albo *presidio* (ośrodek rejonowy lub „garnizonowy"), a za granicą *convivium* (towarzystwo, biesiada). Przedstawicielstwa Slow Foodu znajdują się w stu siedmiu krajach świata.

Działalność organizacji skupia się na przeciwdziałaniu standaryzacji smaków, informowaniu konsumentów, zachowywaniu tradycji, ochronie biologicznej różnorodności. Ponadto stawia sobie za cel ratowanie tradycyjnych struktur i miejsc, w których w przeszłości, przez wieki i dziesięciolecia, z powodzeniem wytwarzano jedzenie. Slow Food wspomaga odzyskiwanie starych restauracji, organizuje kursy, degustacje, podróże. Istnieje ponad osiemset lokalnych sekcji ruchu w sześćdziesięciu pięciu krajach i czterysta podsekcji we Włoszech. W ciągu dziesięciu lat wydawnictwo Slow Food Editore wydało ponad sześćdziesiąt książek. Ruch drukuje też periodyki „Slow" i „Slow Food".

Obecne w nazwie ruchu słowo „powoli" może nieświadomie kierować uwagę ku niespiesznym biesiadom smakoszy, którzy z rozkoszą degustują każdy gram cennego jedzenia. Ponieważ uczestniczyłam w obiadach i kolacjach Slow Foodu, mogę zapewnić, że degustacji jedzenia nie towarzyszy żadna teatralność czy przesadne samozadowolenie. Powolne jest nie tyle samo degustowanie, ile, powiedzmy, zbieranie okruchów ze stołu albo czekanie, aż w końcu potrawy zostaną podane. Podstawowym celem tych biesiad nie jest dostarczanie zadowolenia żołądkowi, nie to, co dawniej nazywano „grzechem obżarstwa", wręcz przeciwnie – spotkania i rozmowy przy stole. Podobnie jak w kawiarniach literatów, w trattoriach i restauracjach Slow Foodu dyskutuje się o najróżniejszych aspektach kultury, odbywają się też prezentacje książek. Jedzenie przeplata się z wykładami i wystąpieniami,

a wszystko to odbywa się bez pośpiechu. Wszyscy jedzą w normalnym tempie, za to organizacja Slow Food działa bardzo szybko.

W innych krajach można spotkać się czasami z raczej nieprecyzyjnym wyobrażeniem specyfiki tej organizacji, jak na przykład na rosyjskiej stronie internetowej czytamy:

> *Slow Food jest organizacją bardzo wpływową i bynajmniej nie biedną. Jej dochody i renoma mają źródło w bogactwie i społecznej pozycji licznych członków – wolontariuszy. To nowocześni sybaryci, którzy namiętnie realizują ideę powolnego i medytacyjnego spożywania darów natury i rolnictwa. Podobnie jak walczący przeciwnicy globalizacji, pogardzają witrynami kryjącymi hamburgery. Tyle że w odróżnieniu od tamtych, nie tłuką szyb i wolą szastać pieniędzmi niż adrenaliną... Uczestniczenie w ruchu Slow Food może się wydać wielu ludziom czymś nudnym. I rzeczywiście, jaką przyjemność można znaleźć w słuchaniu godzinnego wykładu o odcieniach smaku i technologiach wytwarzania koziego sera, produkowanego przez chłopów z północno-wschodnich regionów Włoch?*

W rzeczywistości Slow Food nie opiera się wcale na bogatych sybarytach, ale na energicznych zapaleńcach. Jego znaczenie tkwi w moralnym przesłaniu, które odpowiada na najgłębszą potrzebę człowieka: budzenia poczucia wstydu za zubożenie naszej planety, a także dbania o tę wcale nie najmniej ważną radość, jaką daje podniebieniu ów sławny kozi ser z północnego wschodu Włoch. A co do tego, że wytwarzają go „chłopi", powtarzamy: włoski kodeks gastronomiczny jest demokratyczny, stanowi własność i akademików, i gospodyń hodujących świnie.

Zadanie dostarczania informacji tej raczej szerokiej i zróżnicowanej publiczności spełniają kwartalne publikacje ruchu w najbardziej rozpowszechnionych językach świata. Biuletyny te są rozsyłane do Stanów Zjednoczonych, Holandii, Austrii, Wielkiej Brytanii, Irlandii, Polski, Francji i Kanady, natomiast Szwajcaria i Niemcy drukują niezależnie własne broszury. Od roku 1993 Slow Food prowadzi pracę szkoleniową w szkołach. Zdołano wprowadzić kilka „slowfoodowych" innowacji także do działań Ministerstwa Oświaty i obecnie w szkolnych stołówkach w całych Włoszech (łącznie ze szkołą, w której uczą się moje dzieci) komponuje się jadłospisy według zasad regionalnych, na przykład „Tydzień kuchni abruzyjskiej", „Tydzień kuchni sycylijskiej", albo regionalno-krajoznawczych, jak „Kuchnia morska" czy „Gastronomia Apeninów".

Organizacja uruchomiła kilka mistrzowskich kursów kulinarnych i enologicznych, które zadomowiły się w dwudziestu instytutach naukowych. Od roku 1996 co dwa lata odbywa się w Turynie połączony z wystawą kongres Salone del Gusto (Salon Smaku). W latach, w których nie ma Salonu, organizowane są targi pod hasłem Cheese, poświęcone serom wysokiej jakości. Odbywają się one na wszystkich ulicach i placach piemonckiego miasteczka Bra, gdzie ma siedzibę sztab główny Slow Foodu. Święto sera w Bra jest ważnym wydarzeniem, podobnym do gigantycznej sagry (zob. rozdz. *Sagra*).

W 2004 roku prace Slow Foodu wydały naprawdę wspaniały owoc. Po raz pierwszy we Włoszech, pod egidą tej organizacji, został otwarty uniwersytet nauk gastronomicznych, kształcący magistrów nauk gastronomicznych i technologii produktów wysokiej jakości, oraz kurs w języku angielskim zatytułowany *Food Culture: Communicating Quality Product* (Kultura żywienia: nauka o produktach wysokiej jakości). Uniwersytet ma dwie siedziby – jedną w Pollenzo (Piemont), a drugą w Colorno (Emilia) – i jest finansowany przez regiony Piemont i Emilia-Romania.

W październiku 2004 roku w Turynie równolegle z Salonem Smaku odbył się kongres niemający precedensu pod względem koncepcji i składu uczestników. Istotą

spotkania, nazwanego Terra Madre (Matka Ziemia), było stworzenie prawdziwie światowego zebrania wspólnot osób zajmujących się wytwarzaniem żywności, które skupiłoby się na rozwiązaniu problemu głodu, ochronie środowiska i ekologicznej równowadze na naszej planecie. A także ludzi zajmujących się jakością i kulturą jedzenia, którzy podchodzą do głównej sfery ludzkiej egzystencji w sposób aktywny i praktyczny – lub przeciwnie, teoretyczny i medytacyjny – poświęcając się pogłębianiu wiedzy o historycznych i antropologicznych aspektach żywienia.

W kongresie Terra Madre uczestniczyło pięć tysięcy delegatów pochodzących z tysiąca dwustu „wspólnot jedzenia" ze stu trzydziestu jeden krajów świata. Byli to rolnicy, rybacy, rzemieślnicy, którzy codziennie żywią świat w sposób „do przyjęcia", chroniąc środowisko i modelując krajobraz. Przybyszów goszczono w prywatnych domach Piemontu, Ligurii, Lombardii i Doliny Aosty. Wsparcia organizacyjnego udzieliło tysiąc dwieście pięćdziesiąt grup Włochów i miriady ochotniczych organizacji z całego świata. Program kongresu obejmował seminaria poświęcone lokalnym markom handlowym, kształcenie w zakresie środowiska naturalnego i gastronomii, tradycyjnych napojów alkoholowych, wydawanie certyfikatów produkcji biologicznej.

Wydawanie certyfikatów produktom żywnościowym w strefach i krajach,

w których nie ma rozwiniętego handlu i gdzie sprytni pośrednicy prześcigają się w poszukiwaniu towarów nieposiadających certyfikatu, nie jest drobnostką, ale problemem doniosłym społecznie. Nic dziwnego, że przewodniczący Slow Foodu, Carlo Petrini, otrzymał w roku 2004 od gazety „Time" tytuł „Europejczyka Roku" właśnie za nowe perspektywy społecznej promocji, jaką otwiera przed rolnikami jego działalność.

Slow Food walczy o przywrócenie przeszłości, ale prowadzi tę walkę pod nowoczesnymi sztandarami. Łacińskiej, a więc archaicznej nazwie komórek stowarzyszenia (określenie *convivio* odwołuje się do traktatu Dantego i dialogu Platona) towarzyszy angielska, a więc nowoczesna nazwa całego ruchu. Począwszy od niej, Slow Food przeniknięty jest duchem zabawy i zdrowej rozrywki. Strona internetowa stowarzyszenia bawi się symbolami i obrazami. Redaktorzy wydawnictwa z nieskrywanym zachwytem sięgają po perły rabelaisowskiego słownictwa, proponując oryginalne slogany: „Wszyscy walczymy o ochronę piemonckiej kury blondynki", „...o ciasta z sorga (*melica*) z Monregale" (gra słów: *melica* oznacza sorgo, ale także poezję liryczną), „...w imię papryki «woli róg» z Carmagnoli".

Co aktywiści ruchu zdołali już osiągnąć? Wiele. Uratowali produkcję rzadkiego wina Sciacchetrà w rezerwacie przyrodniczym Cinque Terre w Ligurii. Reaktywowali w Piemoncie hodowlę kapłonów z Morozzo; w Lombardii uprawę gryki z Valtelliny; w Piemoncie rzepy z Caprauny; na Sycylii zimowego zielonego melona purceddu; w Kampanii małych pomidorów z Corbary, mających kształt śliwki.

A jakie krucjaty ruch podejmuje obecnie? Stara się ratować wiele produktów – ser granone z Lodi, którym zachwycali się Casanova i Dumas ojciec; pieczone w popiele salami San Benedetto; karłowate kardy z Nizza Monferrato, bez których nie można przyrządzić sławnej piemonckiej potrawy bagna cauda; szynkę z Sauris, którą wędzi się przez miesiąc w dymie z drewna bukowego; soloną ikrę cefala z Cabras, suszoną na słonawym wietrze Sardynii; szynkę violino di capra z Valchiavenny. Trzeba ratować czarne selery z Umbrii i fiołkowe szparagi z Albengi, fasolę w kolorze siarki z doliny Arno, „miedzianą" cebulę z Montoro, czerwony czosnek z Nibii, słoną owczą ricottę z Norcii, mortadelline coglioni di mulo (kiełbaski „mule jądra") z Campotosto, a także biricoccolo (skrzyżowanie śliwki z morelą) z Romanii i soczewicę z Usticy.

Ruch zajmuje się też ratowaniem fatulì, lombardzkiego sera wytwarzanego

wyłącznie z mleka kozy rasy capra bionda dell'Adamello. Obecnie produkuje się go nie więcej niż pięćset kilogramów rocznie. Bernardo Bonomelli, który był jedynym człowiekiem znającym sekrety wytwarzania tego sera, zmarł w roku 2005, pozostawiając dwóch uczniów, na których spadł obowiązek opiekowania się tym ginącym gastronomicznym dziedzictwem.

Praca Slow Foodu jest szeroko reklamowana przez media i wydaje się atrakcyjna, ponieważ budzi w ludziach świadomość moralną i optuje za porozumieniem społecznym. W świecie, który był świadkiem upadku ideologii prawicowych i lewicowych, tego rodzaju kulinarna demokracja jest uprawianiem polityki innymi środkami. Oznacza opieranie się przemysłowym koteriom i międzynarodowym koncernom. Prekursorem takiej polityki był ekscentryczny Luigi Veronelli, jeden z twórców włoskiego kodeksu gastronomicznego, gorący zwolennik ideałów dobrego stołu. Veronelli zmarł w listopadzie 2004 roku, ale na kilka tygodni przed śmiercią, w dniu siedemdziesiątych ósmych urodzin, przeprowadził jedną ze swoich zwykłych akcji protestacyjnych: usiadł w apulijskim porcie Monopoli, aby protestować przeciwko sprowadzaniu oliwy gorszego gatunku (zob. rozdz. *Oliwa*). Filozof z wykształcenia, redaktor gazet i pism poświęconych kulturze materialnej Włoch, Veronelli określał siebie jako „anarchoenologa" (zarazem anarchistę i znawcę win).

Aby bronić włoskiej tradycji kulinarnej (i nie tylko), Veronelli gotów był uciec się do najbardziej ekscentrycznych i skrajnych metod. W latach pięćdziesiątych przesiedział sześć miesięcy w więzieniu za namawianie do buntu (nakłonił wytwórców win z Piemontu do protestu przeciwko wszechwładzy monopoli i obniżeniu wymagań w przemyśle winnym), po czym uwięziono go na dalsze trzy miesiące za publikację książek markiza de Sade'a.

Veronelli był autorem skandalizujących i bardzo dziwnych dzieł, takich jak *Vietato vietare. Tredici ricette per vari disgusti* (Zabranianie wzbronione. Trzynaście przepisów dla miłośników niesmacznych różności – 1991), *Le parole della terra. Manuale per enodissidenti e gastroribelli* (Język ziemi. Podręcznik dla winnych dysydentów i gastronomicznych buntowników – 2003, napisana razem z Pablem Echaurrenem), *Alla ricerca dei cibi perduti: guida di gusto e di lettere all'arte del saper*

mangiare (W poszukiwaniu utraconych potraw: przewodnik po smakach i literaturze o sztuce dobrego odżywiania się – 2004). Ponadto redagował bardzo ważne książki, takie jak *La grande cucina* (Wspaniała kuchnia) z 1960 roku i *Mangiare e bere all'italiana* (Jeść i pić po włosku) Luigiego Carnaciny z 1967 roku, firmował też serię przewodników poświęconych restauracjom, winom, hotelom, oliwie... W ramach ruchu Slow Food Veronelli pracował nad projektami prawa, które dałoby burmistrzom możliwość wydawania certyfikatów lokalnym produktom z ich obszaru i poświadczania ich autentyczności. Jego apele o wywołanie burzy w kieliszku wina, o rewolucję, która nie byłaby ascetyczna, jak większość światowych przewrotów, ale przeciwnie, dokonałaby się w duchu ogólnego uspokojenia emocji za sprawą jedzenia (zob. rozdz. *Sagra*), przypominały trochę rewolucyjne projekty florentczyka Corrada Tedeschiego, który w roku 1953 założył Partito nazionale della bistecca fiorentina (Krajową partię befsztyka florenckiego) – jej jedynym przesłaniem była „walka o taką organizację społeczeństwa, w którym każdy obywatel miałby zagwarantowany codziennie befsztyk o wadze czterystu pięćdziesięciu gramów" (sprawę tę omówimy bardziej szczegółowo w części poświęconej kuchni toskańskiej).

DOLINA AOSTY

O regionie tym jeden z przedstawicieli rządzącej dynastii sabaudzkiej, Emanuel Filibert, zwany Testa di Ferro („Żelazna Głowa", XVI wiek), mawiał: *Dolina Aosty nie zależy od nas, jak inne doliny. Ma osobne prawa i zwyczaje*[45]. Mimo to Dolina Aosty była jedynym regionem, który od zamierzchłych czasów stanowił posiadłość i osobistą własność dynastii sabaudzkiej (Savoia), podczas gdy inne regiony Włoch spontanicznie poddały się władzy Sabaudczyków, nie przysięgając im lenniczej wierności.

I to właśnie charakter peryferyjnych regionów wskazuje, jak daleko jeszcze Włochom do jednolitości. W gruncie rzeczy w Dolinie Aosty ani język, ani kuchnia nie są włoskie. O dolinie tej opowiada się przeważnie w książkach poświęconych historii Francji: jest tak samo sfrancuziała, jak zgermanizowane są Trydent i Górna Adyga (Tyrol Południowy).

Ten mały (milion mieszkańców), ale nieugięty region górski był w czasach antycznych zamieszkany przez wojowniczy lud Saliów (łac. *Salassi*), którzy stawili Rzymianom zacięty opór. W drugiej połowie II wieku p.n.e. doprowadzili do klęski wojsk, którymi dowodził konsul Appiusz Klaudiusz Pulcher, i dopiero w roku 25 p.n.e. Aulus Terencjusz Varro Murena zdołał pokonać ich podstępem, biorąc do niewoli trzydzieści sześć tysięcy jeńców – w tym kobiety, dzieci i starców – którzy zostali potem sprzedani jako niewolnicy.

Mściwi Rzymianie nadali zniszczonemu regionowi nazwę Augusta Praetoria i to od niej pochodzi dzisiejsza nazwa Aosta. W 25 roku p.n.e. została tu wzniesiona stolica Augusta (Aosta), z łukami i akweduktami. Od najdawniejszych czasów panują w mieście raczej spartańskie zwyczaje. Na przykład główny doroczny jarmark Sant'Orso odbywa się trzydziestego i trzydziestego pierwszego stycznia, w najzimniejszych dniach roku, zwanych *della merla* („dniami kosa"). Gdy mieszkańcy wszystkich innych zakątków Włoch wolą nie wystawiać nosów poza drzwi domu, ulice Aosty zamieniają się w targowisko pod gołym niebem dla ludzi, którzy mają na tyle silny charakter, żeby znosić dokuczliwe zimno.

Region ten kształtował ludzi zamkniętych w sobie, obdarzonych silnym charakterem. Stąd pochodził sławny misjonarz święty Bernard z Mentone (początek XI wieku – 1081), którego nie należy mylić z ideologiem wypraw krzyżowych, świętym Bernardem z Clairvaux (1091–1153). Tu urodził się też święty Anzelm z Aosty (1033–1109), misjonarz i założyciel słynnego opactwa w dalekiej Anglii. Oprócz Anzelma do Anglii udało się również wielu innych jego krajanów, którzy porzucili rodzinne strony. Przez Aostę przechodziła bowiem Via Francigena, przekraczająca Alpy na przełęczy Świętego Bernarda i wiodąca ku Anglii. Była to droga pielgrzymów, która posłużyła za tło *Opowieściom kanterberyjskim* Chaucera (zob. rozdz. *Pielgrzymi*). W 1509 roku podróżował nią także Erazm z Rotterdamu, obmyślając swój list do Tomasza Moore'a:

> *Kiedy w minionych niedawno dniach jechałem z Italii do Anglii, to nie chcąc, by cały ten czas, gdy trzeba było wygniatać grzbiet koński, schodził na czczej i prostackiej gadaninie, wolałem zwykle czy to myśleć o wspólnych naszych naukowych zainteresowaniach, czy to cieszyć się wspominaniem przyjaciół, których tam pozostawiłem, przyjaciół równie bardzo uczonych, jak bardzo miłych. Wśród nich tyś mi, Morusie, przede wszystkim na myśl przychodził, ty, którego wspomnieniem – gdyśmy od siebie daleko – nie inaczej cieszyć się zwykłem, aniżeli twoją obecnością, gdy jesteśmy razem, od czego, dalibóg, nic nigdy w życiu nie było dla mnie słodszego. Skoro tedy postanowiłem, że w ogóle czymś zająć się trzeba, pora zaś owa mało się wydawała stosowna dla poważnych rozmyślań, postanowiłem zabawić się napisaniem pochwały głupoty*[46].

Folklor Aosty jest pełen posępnych baśni opowiadających o demonach, nad którymi, prawdę mówiąc, zawsze biorą górę miejscowi bohaterowie. Najpopularniejszym z tych bohaterów orędowników jest święty Marcin; zdołał on oszukać diabła, podsuwając mu młyn z lodu, który działał zimą, ale stopniał latem.

Ten mały zakątek raju, w którym pozostało niewielu mieszkańców, na początku średniowiecza został podbity przez Burgundów, a od wieku XI władali nim hrabiowie Savoia, którzy potrafili utrzymać dobre relacje z ludnością dzięki konstytucji zwanej La Charte des Franchises – Karta Swobód (albo Przywilejów), która przyznawała miejscowym wspólnotom liczne uprawnienia. Prawo to zostało ogłoszone w XII wieku przez „przyjaciela zwykłych ludzi", hrabiego Tommasa I di Savoia, a następnie poszerzone przez Tommasa II i Amedea V. Dzięki niemu nikt nie niepokoił gmin, które sadowiły się od XII wieku w górskich dolinach i zajmują je do dzisiaj. Mimo to Dolina Aosty buntowała się wielokrotnie, wiele razy powoływano zgromadzenia powszechne, aż wreszcie, w roku 1948, w czasie redagowania obecnej włoskiej konstytucji, zażądała statusu regionu autonomicznego.

Kuchnia nie jest tu tak zróżnicowana jak w innych częściach Włoch. Przyczyną tego jest brak obszarów równinnych. Wszędzie dominują góry. Mieszkańcy wykorzystują gospodarczo tę wertykalną rzeźbę terenu, przekształcając region w raj

turystyczny. Wśród licznych zamków i wyciągów narciarskich panuje tu ożywiony ruch: zimą do Doliny Aosty przyjeżdżają narciarze, a latem amatorzy wspinaczki i turystyki.

Dolinami regionu biegną ważne szlaki handlowe, które prowadzą do Francji i północnej Europy. Miejscowe zwyczaje różnicują się w zależności od oddalenia od granicy (na każdym kilometrze droga zmienia barwę i zapach). Ale o bardziej zdecydowanych zmianach zwyczajów i krajobrazów decydują różne wysokości.

Na wysokości tysiąca siedmiuset metrów nad poziomem morza można odwiedzić najsłynniejszy alpejski ogród botaniczny na świecie, Paradisia (Raj), położony w sercu Parku Narodowego Gran Paradiso z siedzibą w Valnontey, małym zakątku okręgu Cogne. Natomiast w wyższej części Doliny Aosty, zwanej „dachem Europy", znajdują się najwyższe szczyty Alp: Gran Paradiso, Monte Rosa, Cervino, Mont Blanc. Na te wysokości można dotrzeć dopiero wtedy, gdy pozostawi się za sobą doliny przeznaczone w całości pod uprawy drzew owocowych (wody z topniejących lodowców wystarczają nawet podczas najbardziej upalnego lata). Wyżej, gdzie zalanych słońcem zboczy czepiają się winorośle, zgodnie z typową alpejską stratyfikacją strefową rozciągają się gaje kasztanowe usiane ulami. Wytwarza się tu najlepszy w Europie miód kasztanowy. Nad strefą gajów kasztanowych rosną drzewa iglaste, a nad nimi rozciągają się alpejskie hale, na których pasą się mleczne krowy.

I właśnie w pobliżu pastwisk znajdują się wejścia do górskich grot, które zapewniają idealne warunki dla dojrzewania ekskluzywnych serów. Dlatego w górach otaczających Dolinę Aosty rozwinęła się szczególnie produkcja nabiału. W suchym klimacie, w którym w ciągu doby dochodzi do dużych wahań temperatury, zachodzą procesy swego rodzaju naturalnej dezynfekcji, neutralizującej samoistnie działanie pleśni i pasożytów. Tu dojrzewają wytwarzane na miejscu sery i wymyśla się potrawy na bazie sera, z których najbardziej typową jest fonduta. Potrawa ta, podobnie jak i inne kulinarne specjalności Doliny Aosty, została wymyślona po to, aby umożliwić ludziom nawiązanie ze sobą bliższego kontaktu. Taką samą funkcję pełni kawa, popijana przyjaźnie z tej samej drewnianej czarki, albo wino, które wszyscy piją kolejno z jednego rogu. W przypadku fonduty biesiadnicy moczą grzanki we wspólnym garnku stojącym na podgrzewaczu, w którym bulgocze roztopiony miejscowy ser lub częściej mieszanina serów.

Do innych specjałów Doliny Aosty należą zupy z chleba z serem.

Kuchnia tych miejsc jest mało fantazyjna. Składają się na nią świeże owoce, chleb, a spośród lokalnych specjałów, oprócz topionego sera, godne wzmianki są tylko małe, bardzo słodkie gruszki martin sec, utrzymane w gamie kolorów od rdzawego do jasnożółtego. Piecze się je w piecu przez co najmniej godzinę w czerwonym winie z goździkami, po czym podaje z kieliszkiem grappy i bitą śmietaną.

LOKALNE POTRAWY DOLINY AOSTY

PIERWSZE DANIA: Topiony **ser fontina** z masłem i żółtkami jaj (fondue albo fonduta) – w ciepłej masie macza się grzanki albo polewa się nią polentę.

DRUGIE DANIA: Kozica albo **sarna alla valdostana** – jako danie zwane **moceta**, czyli kawałki udźca lub polędwicy marynowane, potem duszone, a na koniec pieczone na ruszcie; **carbonade** z solonej wołowiny pokrojonej w kostkę z cebulą, solą i pieprzem i duszonej przez wiele godzin w winie; **kotlet alla valdostana –** plaster cielęciny pokryty serem fontina, owinięty plasterkami prosciutto cotto (gotowana szynka), obtoczony w jajku i bułce tartej i smażony na rumiano; **górski pstrąg „w marynacie"** – usmażony w dużych kawałkach, a potem zamarynowany w occie. Szczególnie ciekawa i oryginalna jest miejscowa kawa **valdostana**. Miesza się ją z grappą, dodaje skórkę cytryny i cukier, po czym podpala alkohol w dużej drewnianej czarce z kilkoma dzióbkami. Naczynie zwane jest *grolla dell'amicizia* („czarka przyjaźni"), a „przyjaciele" piją z niego po kolei, każdy ze „swojego" dzióbka.
Pije się tu bardzo mocne **vin brûlé alla gressonara**, wino z Gressoney – to grzane wino z czarnym chlebem, cukrem, masłem, cynamonem, goździkami i gałką muszkatołową, które przepuszcza się przez sitko. Ogólnie rzecz biorąc, mieszkańcy tego regionu lubią się napić. Być może jest to jedyne miejsce we Włoszech, w którym spotyka się coś, co uważamy za typowe tylko dla Kaukazu: róg kozła oprawiony w srebro, który trzeba opróżnić... gdyż, jak wiadomo, prawa fizyki uniemożliwiają odłożenie na stół pełnego rogu!

LOKALNE PRODUKTY DOLINY AOSTY

Ser fontina, **ser toma** z Gressoney; **saint-jean**, który wytwarza się ze świeżego mleka na wysokości dwóch tysięcy dwustu metrów (a więc tylko latem) i który dojrzewa przez co najmniej rok – ma wyczuwalny smak pieprzu i wanilii oraz zapach mchu i grzybów; **mocetta** – mięso wołowe (dawniej z alpejskiego koziorożca) solone i aromatyzowane czosnkiem i szałwią, krojone cienko na przystawkę; **jabłka renety** z Doliny Aosty; **gruszki martin sec**.

Miód kasztanowy.

W Dolinie Aosty wytwarza się też bardzo cenioną **słoninę lardo di arnad** z certyfikatem DOP, która dojrzewa nie we wspaniałych marmurowych kadziach, jak **toskańska słonina** z Colonnaty (zob. rozdz. *Toskania*), ale w beczkach z drewna kasztanowego (*dols*), na podłożu z pachnących górskich ziół, według przepisu, który sięga co najmniej XVIII wieku.

Wędliny **teteun** i **boudin**. Pierwszą z nich wytwarza się z wymion krów rasy łaciatej czerwonej albo czarnej z Doliny Aosty. Druga jest krwawą kiszką z dodatkiem słoniny, przypraw, ziemniaków i buraków.

LOKALNY NAPÓJ: Genepi, rodzaj likieru z różnych odmian bylicy (genipi, glacialis, mutellina...), bardzo aromatycznej mieszanki ziół rosnących na wysokości ponad dwóch tysięcy metrów.

ŻYDZI

Pierwsi Żydzi zjawili się na dłuższy pobyt w Rzymie w roku 161 p.n.e., gdy Juda Machabeusz wysłał posłów, żeby zawrzeć przymierze przeciwko połączonym siłom Greków i Syryjczyków. Poselstwo było liczne i przebywało w Rzymie przez długi czas. Później, po zburzeniu przez Rzymian w roku 70 n.e. Świątyni Jerozolimskiej, do stolicy imperium dotarła pierwsza fala uciekinierów i jeszcze większa liczba żydowskich niewolników, których Rzymianie pojmali podczas bitew. Ich posępny przemarsz w triumfalnym orszaku cesarza, pod ogromnym siedmioramiennym świecznikiem (oczywiście zabranym Żydom jako zdobycz wojenna), przedstawiony jest na płaskorzeźbach łuku Tytusa w Rzymie (I wiek n.e.).

Gminę żydowską w Rzymie utworzyli jeńcy wojenni i skupieni w niej uciekinierzy. Z tego powodu włoscy Żydzi nie należą do żadnej z dwóch głównych gałęzi światowej diaspory – ani do Żydów sefardyjskich (którzy przez jakiś czas mieszkali w Hiszpanii), ani do Żydów aszkenazyjskich (którzy przeszli przez Niemcy). Żydzi włoscy stanowią zatem odrębną grupę i to właśnie oni w pierwszych wiekach naszej ery przynieśli do Italii doktrynę chrześcijańską.

W IV wieku wspólnota żydowska w Rzymie liczyła czterdzieści tysięcy osób i zajmowała dzielnicę Trastevere. W tamtym okresie rzymscy Żydzi cieszyli się tymi samymi prawami co inni obywatele, bez żadnych form segregacji. Podobnie jak to się działo w innych narodowych wspólnotach, we współżyciu kierowano się

względami kulturowymi i praktycznymi. Taki stan rzeczy trwał aż do roku 1492. W tym właśnie roku, w którym Krzysztof Kolumb, zdaniem niektórych historyków potomek rodziny żydowskiej, dotarł do Ameryki na karawelach płynących pod hiszpańską banderą, król Ferdynand i królowa Izabela wypędzili Żydów z Hiszpanii. Wielu z nich uciekło do Rzymu, gdzie przyjęli ich pobratymcy, mający się jeszcze dobrze, ale zaniepokojeni rosnącą wrogością katolickich sąsiadów.

Przybycie tak zaskakująco wielu hiszpańskich Żydów znacznie podniosło liczebność diaspory rzymskiej, która zaczęła rzucać się w oczy, gdy tymczasem ideologiczny klimat połowy XVI wieku, czasów kontrreformacji, stał się tak trudny do zniesienia, że nikogo nie zdziwiło, gdy największy zwolennik inkwizycji, papież Paweł IV (ten sam, który chciał zniszczyć greckie i rzymskie posągi odpowiedzialne rzekomo za propagowanie pogaństwa), w przypływie religijnego integralizmu nakazał odizolować wszystkich Żydów od pozostałych mieszkańców miasta, zamykając ich w przeznaczonej tylko dla nich dzielnicy naprzeciwko Kapitolu, w pobliżu portyku Oktawiana i placu, na którym codziennie odbywał się odwiedzany tłumnie olbrzymi targ rybny. Od tej chwili Żydom wolno było opuszczać ten teren tylko za dnia, natomiast na noc trzy bramy getta zamykano na imponujące zasuwy, a przejścia pilnowała straż miejska.

Krótkie, ale znaczące panowanie tego papieża (1555–1559) załamało cały, liczący stulecia porządek życia wspólnoty żydowskiej. W swej bulli *Cum nimis absurdum* Paweł IV uznał za „absurdalne" to, że Żydzi z jakichś powodów uważają się za równych chrześcijanom.

> *Jako że jest sprawą absurdalną i w najwyższym stopniu nieprzyzwoitą, aby Żydzi, którzy z własnej winy zostali skazani przez Boga na wieczną niewolę, pod pozorem, że chroni ich miłość chrześcijańska i toleruje się ich zamieszkiwanie wśród nas, mogli demonstrować tak wielką niewdzięczność względem chrześcijan, żeby znieważać ich za ich litościwość i domagać się panowania, zamiast podporządkowania. A także dowiadujemy się, że w Rzymie i w innych miejscowościach podległych świętemu Kościołowi rzymskiemu ich zuchwałość osiągnęła taki stopień, iż ośmielają się nie tylko żyć wśród chrześcijan, ale także w pobliżu kościołów, nosząc odzienie świadczące o braku szacunku...*

Te cztery lata wystarczyły, aby zamknąć rzymskich Żydów w getcie na następne trzy stulecia. Zostali pozbawieni domów i dóbr, bogactw i przestrzeni życiowej. Dopiero w 1870 roku, gdy państwo papieskie zostało zdobyte siłą i weszło w końcu w skład Zjednoczonego Królestwa Włoch, Żydom zezwolono na swobodne podróżowanie po półwyspie, bez zamykania ich w gettach.

W XVI wieku członkowie wspólnoty żydowskiej w Rzymie musieli zmienić swoje przyzwyczajenia i styl życia. Jednak ta nowa, pełna wyrzeczeń egzystencja dała rzymskim Żydom okazję do stworzenia niezwykłej kuchni, która w genialny sposób przejęła stare tradycje rzymskie i potrafiła je wzbogacić, a później została przekazana miastu w nowym, oryginalnym wcieleniu. Dziś tylko specjaliści potrafią zdefiniować różnicę między najważniejszą restauracją z kuchnią żydowską o nazwie Piperno a pobliską restauracją Gigetto, prowadzącą kuchnię typowo rzymską. Dwa położone parę metrów od siebie lokale proponują prawie takie samo menu: w rzymskim znajdujemy więcej potraw mięsnych, w żydowskim więcej warzyw przyrządzanych w oryginalny sposób, ale pod względem przyjemności, z jaką je się w nich obiady czy kolacje, jeden nie ustępuje drugiemu.

Nie wszędzie we Włoszech chciano przyjąć Żydów wygnanych z Hiszpanii przez chrześcijańskich monarchów. Na przykład Sycylia znajdowała się w 1492 roku pod panowaniem hiszpańskim, w związku z czym wicekrólowie, podporządkowując się nakazowi ojczystego kraju, wygnali z wyspy wszystkich sycylijskich Żydów, zmuszając ich do opuszczenia domów w ciągu trzech wskazanych miesięcy.

Po wyjeździe z Sycylii żydowska starszyzna zebrała się na zgromadzeniu w Reggio Calabria, cztery kilometry od wyspy, podczas którego postanowiono pójść za radą mądrego rabina i ruszyć w kierunku Rzymu. W rezultacie kulinarne tradycje rzymskie, już przedtem nie do opisania, wzbogaciły się o składniki kuchni sycylijskiej, a w szczególności o wielką różnorodność potraw na bazie bakłażanów. Przed bliższym zapoznaniem się z tym warzywem rzymianie uważali je za ciężkostrawne i stosując błędną etymologię, wyprowadzali jego nazwę od *mela insana* („niezdrowe jabłko"), w dialekcie sycylijskim *berenjena*, które to słowo zapożyczone zostało z języka hiszpańskiego, czego echo odnajdujemy też we francuskiej nazwie *aubergine*.

Bakłażanami pogardzali zarówno Piero Andrea Mattioli (1554), zielarz i osobisty lekarz arcyksięcia austriackiego Ferdynanda II oraz świętego cesarza rzymskiego Maksymiliana II, który pisał o nich: *roślina pospolita; je się je smażone zwyczajnie w oliwie i z solą i pieprzem jak grzyby*[47], jak i Antonio Frugoli (1631), według którego bakłażany... *mogą jeść chyba tylko ludzie niskiego stanu albo Żydzi*[48]. Nieco inną postawę wobec doświadczeń mniejszości narodowych prezentował agronom Vincenzo Tanara (1644), który utrzymywał, że pewne produkty (na przykład bakłażany) są godne uwagi właśnie dlatego, że cenią je nawet Żydzi, którzy mają duże wymagania co do jedzenia: [to] *potrawy dla wsi... a szczególnie dla rodzin, jako że są zwykłym pożywieniem Żydów*[49].

Bakłażany zadomowiły się więc w rzymskim getcie, gdzie smażono je, marynowano i faszerowano. Na targowiskach Toskanii warzywa te nie kosztowały prawie nic, gdyż *odmawiano im wszelkiej wartości, jako nędznemu pożywieniu Żydów*, jak pisze o nich w swej książce kucharskiej Pellegrino Artusi[50]. W jego przepisie nr 399 znajdujemy nazwę *petonciani*. Artusi używał tego toskańskiego terminu, Bartolomeo Scappi nazywał je *molignane*, Cristoforo da Messisburgo *mollegnane*, w Rzymie używano terminu *marignani*. W książce *Novellino* mistrz Taddeo, *czytając swoim uczniom, których nauczał medycyny, doszedł do wniosku, że gdyby ktoś stale zjadał dziewięć* petronciani, *stałby się głupkiem*. Boccaccio w *Nimfach Ameta* pisał, że są to *petronciani violati* – petronciani zbezczeszczone.

Cukinia natomiast uważana była za warzywo wartościowe, zbyt drogie, aby Żydzi z getta mogli wykorzystywać je w swojej kuchni. Do getta docierały tylko odrzucone towary z targowiska – bezużyteczne męskie kwiaty, które wystawały z końców cukinii. Żydowscy kucharze potrafili jednak obrobić je tak wspaniale, że

jeszcze dziś stanowią ozdobę i chlubę włoskiej kuchni. Kwiaty cukinii lub dyni je się z farszem z sera, bułki tartej, anchois oraz jajka i natki pietruszki albo smażone w lekkim cieście.

Z Sycylii dotarły do kuchni rzymskiej także karczochy, prawdopodobnie przywiezione przez sefardyjskich uciekinierów na początku XVI wieku. Karczochy alla giudea albo alla giudìa (po żydowsku) to okrągłe rzymskie karczochy, znane też pod nazwą mammole. Po ubiciu ciężkim tłuczkiem do mięsa albo kamieniem karczochy zanurza się we wrzącej oliwie, a kiedy otworzą się jak wachlarz, rozkłada się je do wyschnięcia na chłonnym papierze, aż skruszeją. Mammole są smaczne także po ugotowaniu, polane oliwą. Na karczochy po żydowsku wybiera się najmniejsze owoce zwane „synkami". Oprócz „synków" istnieją też „wnuczki" – są one naprawdę maleńkie i przyrządza się je po rzymsku, z octem.

Obróbka w postaci smażenia natychmiast i w sposób niewątpliwy zdradza pochodzenie potrawy. W ciasnym getcie nie było dość miejsca na duże, dobrze wyposażone kuchnie, a do smażenia wystarczały głęboka patelnia i ogień. A także, oczywiście, oliwa, która w tamtych czasach nie kosztowała w Rzymie zbyt dużo.

Istnieje też danie zwane frittata po żydowsku. Potrawa ta nie przypomina piemonckiego dania, które nazywa się tak samo i do jego przyrządzenia wykorzystuje się najbardziej niewyobrażalne rodzaje mięsa. Według tradycji rzymskich Żydów w skład tego dania wchodzą pokrojone w talarki warzywa, które oblewa się ciastem i smaży we wrzącej oliwie.

Smażenie i sprzedaż potraw były jednymi z nielicznych zajęć, którymi mogli parać się Żydzi. Sprzedawali jedzenie na ulicach i otwierali trattorie, także dla praktykujących katolików. Urzędowo dozwolone były też praca szmaciarza i lichwiarza, natomiast katolikom z mocy prawa nie wolno było pożyczać pieniędzy na procent (także dlatego, że Kościół uważał to za grzech), toteż tego rodzaju działalność przeniesiono na Żydów. Jeśli chodzi o frittaty, miały one tę dodatkową zaletę, że można je było przygotować wcześniej na czas szabasu.

Życie codzienne żydowskiego getta na początku XVI wieku stworzyło warunki do powstania arcydzieła rzymsko-żydowskiej kuchni, jakim jest caponata po żydowsku, w której wcześniej usmażone bakłażany spotykają się w jednym rondlu ze słodką papryką i pomidorami. Wszystko to dusi się na wolnym ogniu w słodko-kwaśnym

sosie i je na zimno. Tę potrawę, podobnie jak smażone warzywa, przyrządzano w piątek i podawano w sobotę. Po nocy spędzonej nad paleniskiem caponata jest jeszcze smaczniejsza niż dopiero co przyrządzona.

Żydowskie normy regulujące higienę żywienia (*koszer*) mają pod wieloma względami wiele wspólnego z przepisami katolickiego postu.

Reguły te opierają się na zaleceniach Starego Testamentu:

> *Oto zwierzęta, które możecie jeść: wół, baran, koza, jeleń, gazela, daniel, koziorożec, antylopa, bawół i kozica.*
>
> *Możecie jeść każde zwierzę, które ma rozdzielone kopyto, to jest parzysto rozłożoną racicę, i które przeżuwa. Nie będziecie jeść spośród tych, które* [tylko] *przeżuwają albo* [tylko] *mają kopyto, to jest rozdzieloną racicę, jak wielbłąd, zając i góralek. Te przeżuwają, lecz nie mają rozdzielonych kopyt – uważać je będziecie za nieczyste. Wieprz, ponieważ ma rozdzielone kopyto, lecz nie przeżuwa, jest nieczysty, mięsa jego jeść nie będziecie i padliny jego się nie dotkniecie.*
>
> *Będziecie spożywali z tego, co jest w wodzie: wszystko, co ma płetwy i łuski, będziecie spożywali. A nie będziecie spożywali nic z tego, co nie ma płetw i łusek. Uważać to będziecie za nieczyste. Wszelkie ptactwo czyste jeść możecie; tych zaś spośród ptaków jeść nie będziecie: orła, sępa czarnego, orła morskiego, wszelkich odmian kani, sokoła i sępa, żadnego gatunku kruka, strusia, sowy, mewy, żadnej odmiany czapli, dudka i nietoperza. Każdy owad skrzydlaty jest dla was nieczysty, nie będziecie go spożywać. Wszelkie ptactwo czyste możecie spożywać. Nie będziecie spożywać żadnej padliny. Dasz to do spożycia przybyszowi, który jest w twoich bramach, albo sprzedasz obcemu, bo ty jesteś ludem świętym dla Pana, Boga twego. Nie będziesz gotował koźlęcia w mleku jego matki.*
>
> *Złożysz dziesięcinę z plonu wszelkiego twego zasiewu, z tego, co rokrocznie ziemia rodzi. Będziesz spożywał w obliczu Pana, Boga*

swego – na miejscu, które sobie obierze za mieszkanie dla imienia swojego – dziesięcinę z twego zboża, moszczu i oliwy, pierworodne z twego większego i drobnego bydła, abyś po wszystkie dni nauczył się bać Pana, Boga swego[51].

Streśćmy też na podstawie Biblii główne reguły koszerności.

1. Należy odróżniać zwierzęta, które można jeść (*tahor*: bydło, drób, ryby – tylko z płetwami i łuskami), od tych, których jedzenie jest zabronione (*tami*: z czworonogów tych, które zarazem nie mają rozszczepionego kopyta i nie przeżuwają jedzenia, oraz drapieżników, gadów, owadów; zabronione jest jedzenie skorupiaków i mięczaków).
2. Zwierzęta, których mięso można jeść, muszą być zabite w sposób rytualny.
3. Zakaz spożywania krwi: to jest pierwszy i podstawowy zakaz. Krew – schronienie i tajemnica życia – należy do Pana.
4. Zakaz spożywania niektórych rodzajów tłuszczu zwierzęcego: te części są poświęcone kultowi Świątyni Jerozolimskiej.
5. Zakaz spożywania ścięgna biodrowego, na pamiątkę walki Jakuba z Bogiem: *a widząc, że nie może go pokonać, dotknął jego stawu biodrowego, i wywichnął Jakubowi ten staw podczas zmagania się z nim* (Rdz 32,26).
6. Zakaz spożywania części wyciętych z żywych zwierząt.
7. Zakaz spożywania mięsa zwierząt chorych lub okaleczonych.
8. Zakaz mieszania w tym samym posiłku mięsa i mleka. (*Nie będziesz gotował koźlęcia w mleku jego matki. Złożysz dziesięcinę z plonu wszelkiego twego zasiewu, z tego, co rokrocznie ziemia rodzi* – ten zakaz był interpretowany na wiele sposobów przez rabinów i komentatorów).
9. Zakaz spożywania substancji, które zagrażają życiu i zdrowiu (zgodnie z jedną z głównych reguł: „należy zawsze wybierać życie, nie śmierć").

Stało się tak, że kuchnia dużego żydowskiego getta w Rzymie stworzyła

i zaproponowała całej ludności miasta potrawy, które mogły być jedzone także przez katolików w czasie postu. Reguły koszerności, które zakazują mieszania warzyw ze słoniną albo masłem, odpowiadały przepisom katolicyzmu, nakazującym powstrzymywanie się od spożywania albo ograniczanie na wszystkie możliwe sposoby spożywania mięsa zwierząt w dni postne. Także zakaz spożywania krwi bliski jest włoskiej tradycji kulinarnej, w której mięso przeznaczone do wędzenia i solenia obowiązkowo poddawane jest wykrwawieniu. Słowo *prosciutto* (szynka) oznacza dosłownie, że udziec został „osuszony" (*la coscia viene prosciugata*).

Wyborna i bogata w witaminy pizza żydowska z ziołami była przez stulecia jednym z ulubionych przysmaków rzymskich katolików i pielgrzymów w całym okresie, który następuje po karnawale i poprzedza Niedzielę Wielkanocną.

PIEMONT

Piemont, jak sugeruje to nazwa regionu, rozciąga się *a piè dei Monti*, czyli u stóp gór, które w całości ukształtowały pobliską Dolinę Aosty, między Alpami od północy i zachodu i Apeninami od południa.

Swoim charakterem Piemont przypomina Dolinę Aosty i także ten region zdominowany był przez dynastię sabaudzką, chociaż z kilkoma przerwami: począwszy od XVI wieku, Sabaudczycy prowadzili nieustanną wojnę z Francją, a później, na początku XVIII wieku, Francuzi najpierw odebrali im Piemont, potem go oddali, wreszcie znowu zaczęli go odzyskiwać... Ale także w okresach, w których polityczna przewaga potężnych sąsiadów zza Alp była mniej widoczna, nadal dawał się tu odczuć duch francuszczyzny. Kontakty z Francuzami pozostawiły w charakterze Piemontczyków znamienne cechy – uprzejmość, wyrafinowanie, skłonność do perfekcjonizmu. Nie jest więc paradoksem to, że nawet zwykłe chłopskie potrawy, pokrewne daniom z Doliny Aosty, w Piemoncie zostały doprowadzone do doskonałości i uzyskały oprawę godną prawdziwych dzieł sztuki.

Piemont przypomina puzzle ułożone z tysiąca dwustu dziewięciu miasteczek i osad, z których każde położone jest we własnym, niepowtarzalnym krajobrazie, wśród pól, na wzgórzach lub górskich stokach, nad brzegami jezior albo wzdłuż rzek. Podobnie jak w Dolinie Aosty, istnieją tu miasteczka zamieszkane przez potomków waldensów, którzy mają własną

kuchnię i rytuały. W okręgu Cuneo znajdują się miasteczka franko-prowansalskie, a na zachodnim skraju żyją dawni Oksytańczycy, przybyli tu niegdyś z Prowansji.

W regionie Valsesia, w dolinach Ossola i Valstrona, żyją wspólnoty mówiących po niemiecku Walzerów, którzy mają niemiecką kuchnię. W odróżnieniu od waldensów, Walzerowie nie są mniejszością religijną, ale etniczną. Ich przodkowie (określani też słowem *vallesi*, od słowa *valle* – dolina) należeli do starożytnych plemion germańskich. Przekroczywszy w okresie od XI do XIII wieku Alpy, Niemcy ci zawarli z miejscową administracją ugodę o dziedziczną dzierżawę ziemi i zajęli się wycinaniem lasów i karczowaniem dziewiczych terenów – nie przerażała ich ciężka praca.

W XV wieku wiele rodzin wyemigrowało do Szwajcarii i Niemiec, gdzie zajęły się handlem bławatnym. Energiczni i przemieszczający się błyskawicznie kupcy walzerscy utrzymywali kontakty handlowe z ojczyzną i krewnymi. Skądinąd wiadomo, że w tamtych czasach ludzie trudniący się handlem byli jednocześnie kupcami, podróżnikami i lingwistami, Walzerowie zaś słynęli ze śmiałego i wesołego charakteru, zamiłowania do piwa i poczucia humoru.

Założony przez Rzymian Turyn, podobnie jak większość północnych miast, a w szczególności pobliska Aosta, miał początkowo w swej nazwie imię rodu Iulii z dodatkiem Augusta: Iulia Augusta Taurinorum. Przeważyło jednak określenie *taurino*, odwołujące się do upartego byka (*taurus*), i z biegiem stuleci miasto przybrało zwyczajną nazwę Torino.

Turyn był stolicą królestw (od 1713 roku Królestwa Sardynii, a potem, w latach 1849–1861, Królestwa Włoch). Podobną rolę w nowszej historii kraju odegrał oprócz Turynu tylko Neapol (jako stolica Królestwa Neapolu w latach 1282–1815 oraz Królestwa Obojga Sycylii – 1816–1860).

Inne miasta bywały stolicami hrabstw, księstw, marchii czy niezależnych republik, ale Włochy nie miały innych stolic, w których mity i symbole związane były tak ściśle z ideą monarchizmu i z tak szczególnymi obiektami kultu chrześcijan, jak całun turyński w Turynie i krew świętego Januarego w Neapolu.

Całun turyński często pojawiał się w tekstach literackich. Jedna ze zbeletryzowanych wersji jego objawienia się została przedstawiona w powieści Umberta Eco *Baudolino*. Oto co wiadomo na ten temat na pewno. W roku 1340 francuski rycerz Gotfryd z Charny oświadczył, że posiada całun nieznanego pochodzenia, na którym

odcisnęły się zarysy ludzkiej postaci (prawdopodobnie Chrystusa). W 1453 roku całun kupił Ludwik I Sabaudzki. Odtąd relikwia przechowywana jest w Turynie.

Właśnie z Turynu, stolicy jedynego państwa na obszarze Półwyspu Apenińskiego, które było wolne od obcej dominacji, począwszy od roku 1848 (pierwsza wojna o niepodległość) zaczęły wychodzić impulsy do zjednoczenia Włoch. To tu w XIX wieku i na początku XX wykuła się inteligencja narodowa, mogąca zdefiniować oblicze kulturalne i polityczne Włoch i przygotować „włoski cud", który kraj miał przeżyć w XX stuleciu. Organizator walki o jedność narodową, przebiegły dyplomata hrabia Cavour, był stuprocentowym turyńczykiem – jakby na potwierdzenie obecnej (krótkiej i z pewnością powierzchownej) opinii, iż „turyńczycy [są] fałszywi i dworni". I nie tylko dlatego, że Cavour był Piemontczykiem do tego stopnia, że swoje dzieła polityczne pisał po francusku.

Frankofil Cavour był żywą ilustracją tego sposobu bycia Włochem, który mógłby posłużyć za hasło niniejszej książki: „Mów tak, jak jesz!" (jeśli ktoś żyje w jakimś miejscu i żywi się potrawami określonej szkoły kulinarnej, powinien też mówić „ojczystym językiem" tych potraw). Cavour posługiwał się językiem francuskim zarówno w życiu codziennym, jak i politycznym, toteż jakby na potwierdzenie tej ludowej mądrości, był gastronomicznym frankofilem. Jeszcze dziś menu jego obiadów proponuje restauracja Cambio, historyczny lokal, w którym klient siada na karmazynowej niewielkiej kanapie w osobnym pokoju, przy barokowym stole przystrojonym małą trójkolorową flagą, i dostaje te same potrawy, które podawano Cavourowi. Oddają one kontynentalny, nie śródziemnomorski, a nawet przeciwny śródziemnomorskiemu koloryt kulinarnych upodobań Cavoura. Typowe dania „z francuską wymową" rozpowszechnione są w kuchni piemonckiej od czasów starożytnych, jak dowiadujemy się z traktatu kuchennego z XVIII wieku, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (Piemoncki kucharz wyuczony w Paryżu, 1776).

Przykładem tego może być la finanziera, danie bardzo lubiane przez Cavoura. To wołowe flaki i genitalia gotowane w mieszaninie octu i wina Marsala, przyprawione miejscowym winem Barolo. Do „kanonicznego" przepisu wchodzą: cynaderki, móżdżek cielęcy, drobiowe wątróbki, grasica cielęca, kogucie grzebienie i borowiki. Wszystko podaje się w vol-au-vent („muszlach" z ciasta francuskiego) albo z risottem na biało.

Podobnie jak w Lombardii, także w Piemoncie chętnie wprowadza się do

przepisów wołowy szpik kostny, który tu ma jednak nazwę *filone*, a nie *midollo*, jak w innych częściach Włoch. Szpik jest niewiarygodnie tłusty i wykorzystuje się go do przyrumieniania mięs na pieczeń, golonek i borowików. Wchodzi też w skład przepisu na frisse, siekane kotleciki z płuc, serc i wątroby. Z tak zwanego „tłustego wołu" w Piemoncie otrzymuje się ekskluzywne mięso, które można rozpoznać na pierwszy rzut oka – jest poprzerastane tłuszczem i określane tu mianem *carne marezzata* (z racji wyglądu w innych krajach nazywa się „mięsem marmurkowanym").

Tłuste woły hodowane są w Carrù (Cuneo) i w Fassone w pobliżu Asti. To specjalna, biała rasa piemoncka, żywiona otrębami, serwatką, pszenicą, burakami cukrowymi, a nierzadko także deserem zabaglione (przyrządzanym z żółtek i słodkiego wina) w celu powiększenia masy mięśniowej. Woły te osiągają nawet tysiąc dwieście pięćdziesiąt kilogramów wagi i nie są w stanie chodzić o własnych siłach. Targi „tłustego wołu" odbywają się od 1910 roku w osadzie Carrù w czwartki, dwa tygodnie przed Bożym Narodzeniem (zob. rozdz. *Sagra*). Na cześć tych gigantów w Carrù postawiono marmurowy pomnik, dzieło rzeźbiarza Raffaele Mondazziego, zatytułowane *Il Belvedere di Carrù* – na sześciu płaskorzeźbach na cokole uwieczniono krótką podróż bydła z rodzinnej obory do rzeźni i na świąteczny stół.

Gran bollito („półmisek gotowanych mięs"), ulubiona potrawa Wiktora Emanuela II, nawiązuje do „reguły siedmiu": jest w nim siedem rodzajów mięsa, siedem „ozdób", siedem sosów i siedem warzyw. Składa się z cielęcej karkówki (*tenerone*), pręgi (*stinco*), łaty (*scaramella*), tylnej części udźca (*culatta*), środkowej części łopatki (*arrosto della vena*), mostka z podgardlem (*punta con suo fiocco*) i rolady (*rollata* – plaster mięsa z mostka bez kości, owinięty wokół farszu ze słoniny albo szynki, salami, dwóch jaj, jednej całej marchewki, ziół i pieprzu, po ugotowaniu pokrojony na plastry). W oddzielnych garnkach przygotowuje się siedem „ozdób" (dodatków), którymi są także mięsa, stanowiące esencję typowego bollito: głowizna z pyskiem, ozór, faszerowana nóżka wieprzowa, ogon, kura, kiełbasa cotechino i rolada (zwinięty płat tłustego mięsa z ziołami w środku, pieczony na ostrym ogniu, jedyna pieczeń, która wchodzi w skład bollito). Ale to nie wszystko! Do tego cudu trzeba jeszcze dodać siedem warzyw: gotowane ziemniaki, szpinak, czerwone cebulki gotowane w occie, rzepę, marchewki, selera i pora. To kulinarne szaleństwo podaje się w końcu na stół z siedmioma sosami: najpierw sos zielony, potem czerwony, następnie sos na miodzie, sos z rodzynkami zwany cougna, sos z chrzanem, musztarda z Cremony i musztarda zwyczajna.

Czasami mięso przyprawia się rybą, jak w przypadku vitello tonnato – zaskakującego zestawienia gotowanej cielęciny z konserwowym tuńczykiem. Plasterki cielęciny rozkłada się na talerzu i polewa sosem ze świeżego majonezu zmieszanego z rozdrobnionym tuńczykiem, jajami na twardo, kaparami i anchois.

Najbardziej charakterystyczną dla Piemontu porą roku jest jesień. Nadchodzi wtedy czas na odkorkowanie pierwszego młodego wina, podczas gdy nad ziemią unosi się gęsta mgła. Niezrównane opisy piemonckich krajobrazów podarował czytelnikom Umberto Eco, który urodził się w Alessandrii. W Piemoncie położone są ulubione miejsca z powieści Eco (klasztor w *Imieniu róży*), stąd pochodzą też jego ulubieni bohaterowie (Jacopo Belbo, Roberto de la Grive, Baudolino). Oto jak te znajome pisarzowi miejsca opisane są słowami jego średniowiecznego bohatera, Baudolina:

[...] *Oto w połowie drogi między tymi miastami płyną dwie rzeki, Tanaro i Bormida, a między nimi rozciąga się równina, na której albo jest skwar, że można ugotować jajko, położywszy je na kamieniu, albo wszystko tonie we mgle, kiedy zaś nie ma mgły, pada śnieg, kiedy zaś nie pada śnieg, wszystko ścina mróz, kiedy zaś mróz ustępuje, i tak jest zimno. Tam się urodziłem, na równi, która zwie się Frascheta Marincana, jako że między rzekami są też wspaniałe moczary. Nie przypomina to za bardzo brzegów Propontydy...*

– Tak mniemam.

– Mnie się jednak tam podobało. Wszędzie towarzyszy ci przestrzeń. Dużo podróżowałem, panie Niketasie, może nawet do Indii Większych...

– Nie jesteś pewny?

– Nie, nie wiem dokładnie, dokąd zawędrowałem, ale z pewnością tam, gdzie żyją ludzie rogaci i inni, którzy mają usta na brzuchu. Całe tygodnie spędzałem na niekończącej się pustyni, na stepach, które ciągną się jak okiem sięgnąć, i bez ustanku czułem się więźniem czegoś, co przerastało możliwości mojej wyobraźni. Natomiast w moich stronach, kiedy idziesz lasem we mgle, masz uczucie, że jesteś nadal w brzuchu swej matki, niczego się nie boisz i czujesz się wolny. A kiedy nawet nie ma mgły, a ty idziesz i czujesz pragnienie, odrywasz sopel od drzewa i potem dmuchasz sobie w palce, bo robią się odzięblіny...[52].

Właśnie jesienią rozpoczyna się polowanie na pierwsze trufle. Biała trufla z Alby (*Tuber magnatum Pico*) jest symbolem gastronomicznego dostatku Piemontu. Według legendy stolica trufli, Alba, wzięła też od niej swoją nazwę (wyraz *alba* znaczył dawniej „biała"). We Włoszech znana jest też trufla czarna (*Tuber melanosporum* albo *truffe de Périgord*), ale jest ona znacznie mniej ceniona.

W swoim czasie sławny gastronom Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826) w swej *Fizjologii smaku* (1825) nazwał truflę białą (pomimo jej potwornego wyglądu) „zdobiącym stół diamentem". Savarin wyrażał się bardzo precyzyjnie: według niego trufla jest naturalnym afrodyzjakiem, który sprawia, że *kobiety stają się bardziej czułe, a mężczyźni bardziej sympatyczni*. Porównanie z diamentem jest

w pełni uzasadnione zarówno z uwagi na tę zaletę, jak i rynkową cenę produktu. Biała trufla z Città di Castello kosztuje od dziesięciu do piętnastu tysięcy euro za kilogram, trufla czarna z Norcii – pięć tysięcy euro. W roku 1954 miasto Alba podarowało prezydentowi Trumanowi największą białą truflę na świecie (pięćset czterdzieści gramów). Był to cenny dar, najlepszy, jakim Włochy mogły podziękować amerykańskiemu prezydentowi za humanitarną pomoc w czasach planu Marshalla.

Istnieje też trufla letnia, mniej ceniona, która kosztuje tylko od osiemdziesięciu do stu euro. Nazywa się schorzone i używana jest do przetworów przemysłowych oraz do aromatyzowania sosów. Niedoświadczeni nuworysze często rzucają się na ten luksusowy towar drugiego gatunku i kupują w dużych ilościach, biorąc go za trufle wysokiej jakości. Głównym problemem amatorów trufli są... fałszerze i oszuści. Dysponując dziesięcioma truflami z Acqualagny (niższej jakości) i tylko jedną z Alby (diamentową), wkładają je wszystkie do hermetycznego pojemnika i z wielką łatwością osiągają to, że tańsze trufle przechodzą zapachem tej dużo droższej, i to do tego stopnia, że rozróżnienie ich jest właściwie niemożliwe. Dopiero później, podczas jedzenia, gorsze trufle zaczną wydzielać zupełnie inny zapach.

Czy trufla, którą się nam proponuje, pochodzi rzeczywiście z Alby, czy też tylko obok trufli z Alby leżała? Odpowiedzi na to trudne pytanie nie ma i jest tylko jedno kryterium osądu – trzeba osobiście znać sprzedawcę, a on musi cieszyć się dobrą opinią.

Trufle zbiera się z pomocą psów, które lepiej wyczuwają ich zapach nocą. Cena psa wytresowanego do szukania trufli dochodzi do dwudziestu tysięcy euro. Istnieje sposób (dużo mniej skuteczny) na znalezienie bez psa trufli wyrosłej na korzeniach drzewa: trzeba dostrzec we właściwym momencie rój muszek z gatunku *Helomyza tuberivora*. Jeśli taki rój wiruje u podstawy drzewa, być może pod ziemią ukrywa się trufla.

Specjaliści często dyskutują o tym, korzenie jakich drzew najlepiej przyciągają grzybnię trufli. Głównym takim drzewem jest dąb, ale znajduje się je także w pobliżu korzeni wierzby i orzecha. Pewna romantyczna legenda opowiada, że trufle rodzą się z jasnego światła księżyca w mroźne noce, gdy promienie przenikają przez wilgotną i zmarzniętą ziemię aż do korzeni. Inna legenda głosi, że wyrastają one z kropli spermy jelenia. Lub też (według dawnych wierzeń) w miejscach, w których jesienią piorun uderzył w ziemię w pobliżu korzeni drzewa.

Czyta się często, że do poszukiwań trufli nadają się też świnie. We Włoszech jednak nie ma zwyczaju powierzania im tej pracy, ponieważ znajdują co prawda truflę, ale też natychmiast ją pożerają, połykając jednym kłapnięciem szczęk dziesięć do piętnastu tysięcy euro. Tymi sympatycznymi zwierzętami posługują się natomiast Francuzi – z jakichś powodów francuskie świnie zachowują się bardziej odpowiedzialnie i nie zjadają cennych znalezisk.

Aby ukazać się w całej swej wspaniałości, trufla biała wymaga ostrzejszego kuchennego ognia. Nieliczni czytelnicy, którzy wejdą w posiadanie tego rarytasu i będą zadawali sobie pytanie, co z nim zrobić, prawdopodobnie z wdzięcznością przyjmą następujące rady. Trufle należy podgrzewać na patelni z najczystszego srebra najwyższej próby, z tytanową rączką (patelnie te odznaczają się najwyższym przewodnictwem cieplnym ze wszystkich przyborów kuchennych). W swych *Directions to Servants* (Wskazówkach dla służących) Jonathan Swift zamieścił kilka mądrych spostrzeżeń na temat utrzymywania w czystości srebrnych patelni do trufli i obchodzenia się z nimi.

Najlepiej jest smakować truflę na gorąco, po pocięciu jej na plasterki, na przypieczonym zwykłym, domowym chlebie, i skropieniu jej kilkoma kroplami oliwy extra vergine, byle z Umbrii; ma ona niezbyt zdecydowany smak, podczas gdy oliwa toskańska wydziela intensywny, charakterystyczny zapach, a sycylijska jest za bardzo aromatyczna. Na plasterkach trufli skropionych oliwą proponujemy położyć kilka kryształków grubej soli (w wyrafinowanych przepisach włoskiej kuchni nie ma miejsca na sól miałką).

Kto przygotowuje się do podjęcia decyzji o podobnym zakupie, musi zdawać sobie sprawę z pewnej przykrej okoliczności. Panująca latem pogoda nigdy nie jest korzystna i dla trufli, i dla wina: trufle są dobre jesienią po deszczowym lecie, natomiast wino po lecie suchym i gorącym.

Alba nie jest absolutnym monopolistą, jeśli chodzi o trufle białe. Doskonałe okazy znaleźć można też w Marche, w osadzie Sant'Agata Feltria, oraz w Toskanii w okolicach San Miniato. Czasami jacyś szczęśliwcy natrafią na kilka sztuk w najbardziej zapadłych zakątkach Molise. Udane polowania na trufle zdarzają się też na terenach położonych bardziej na południe – trudno to sobie wyobrazić, ale wydaje się, że białe trufle rosną też w Kalabrii.

Między Albą i Asti toczy się od lat „wojna truflowa". Asti chce rozpoczynać ich sprzedaż już piętnastego sierpnia i czasami dopina swego, podczas gdy Alba skłania

się ku przeniesieniu tej daty bliżej jesieni, ponieważ im później, tym wyższa jakość produktu. Kalendarz został ustalony przez „zakon" rycerzy trufli i win z Alby (ten sam, który stworzył muzeum dawnych narzędzi chłopskich w Castello di Grinzane Cavour i wydał na nowo traktat o truflach pióra szesnastowiecznego lekarza Alfonsa Ciccarella, *Opusculum de tuberibus, Alphonso Ciccarello physico de Maeuania auctore. Adiecimus etiam opusculum de Clitumno flumine, eodem auctore. Cum duplici indice, capitum scilicet, & auctorum*, 1564). Targi trufli w Albie odbywają się w pierwszą niedzielę października. Uczestnicy niosą w procesji, niczym w triumfalnym pochodzie rzymskim, najwspanialsze okazy białych trufli z Alby, znane na całym świecie. Następnie przejeżdża orszak wozów, odbywają się wyścigi osłów i dokonuje się wyboru królowej piękności, *la Bela Trifolera* (Miss Trufla). Kapłanom tego kultu nie jest obca dobroczynność. Każdego roku Associazione Trifolau dell'Albese (Stowarzyszenie Trufli z Regionu Alby) oddaje na jakiś szczytny cel pieniądze uzyskane ze sprzedaży dziesięciu najpiękniejszych okazów.

Jak już wspomnieliśmy, trufle rosną nie tylko w Piemoncie, ale także we Francji i w Umbrii. Istnieje jednak potrawa, którą jada się tylko w Piemoncie. Jest to danie *par excellence* piemonckie – bagna cauda albo bagna caòda (gorący sos do maczania), pachnąca, gorąca mieszanka oliwy i czosnku, do której dodaje się rozdrobnione anchois i stopione masło.

Cytujemy wydanie z roku 1989 broszury *Grande Bagna Caòda Annuale degli Acciugai e dei Buongustai del Piemonte* (Dorocznej Wielkiej Bagna Caòda [miłośników] Sardeli i Smakoszów Piemonckich), redagowanej przez Accademia Italiana della Cucina (Włoską Akademię Kulinarną) i Acciugai D'Italia (Włoskich [miłośników] Anchois) zrzeszonych w AVALMA (stary skrót, który oznacza Associazione Venditori Acciughe della Val Maira – Stowarzyszenie sprzedawców anchois z [doliny] Maira). Oto zawarte tam reguły:

> *1. Należy użyć ładnych, czerwonych hiszpańskich anchois, konserwowanych przynajmniej przez rok, świeżych i pachnących, to znaczy właśnie wyjętych z solanki, oczyszczonych, opłukanych w wodzie i winie, dobrze wysuszonych i oczyszczonych z ości, w ilości co najmniej dwóch albo trzech na każdego biesiadnika (pięć albo sześć anchois waży sto gramów).*

2. Czosnku może być mniej, ale w żadnym razie nie wolno z niego rezygnować, gdyż wtedy znikłaby bagna caòda! Mimo że „maksymaliści" zalecają jedną „główkę", czyli dziesięć, piętnaście ząbków na każdego biesiadnika, wystarczą dwa albo trzy ząbki na osobę, niegotowane w wodzie ani w mleku, a tylko obłuskane, pokrojone na cienkie plasterki i jeśli chcecie, moczone przez kilka godzin w zimnej wodzie, a jeszcze lepiej opłukane w wodzie bieżącej.

3. Oliwa musi być z oliwek dobrej jakości, najlepiej extra vergine, ale można też użyć innego oleju, jednak nie z nasion. Potrzeba jej nie mniej niż pół kieliszka (do wina) na osobę.

4. Wszystkie warzywa muszą pochodzić z piemonckich ogrodów, z wyłączeniem kilku nienadających się, gdyż są zbyt aromatyczne (na przykład natka selera, koper włoski, rzodkiewka). Należy dobrze je umyć i pokroić. W razie braku karczochów ostowych z Nizzy Monferrato można użyć tak zwanych spadoni z Chieri, a także dodać paprykę, przypieczoną i obraną albo marynowaną w occie, rzepę, bulwy topinambur, kapustę zieloną, białą i czerwoną, białe serca cykorii i endywii, pory, szalotki i tak dalej...

5. Gotowanie, które decyduje o tym, czy bagna caòda będzie smaczna, zdrowa i lekkostrawna, musi trwać krótko i zawsze w niskiej temperaturze...

Co w naszych czasach należy jeść przed i po bagna caòda?

Przypominamy, że jest to potrawa zastępująca obiad, do której zjada się dużo chleba. Mądrzy Piemontczycy ograniczają się więc do podawania przed bagna caòda plasterków smakowitego surowego salami „po myśliwsku" z dobrej wieprzowiny, aby zachęcić do wychylenia pierwszego kieliszka młodego wina Barbera.

Jeśli chce się urządzić wielką i wspaniałą bagna caòda, do krążków salami można dodać kanapki z wędzonym śledziem, gorące kawałeczki smażonego dorsza i kawałki frittaty z porami i szpinakiem (jako drobne przystawki na wykałaczkach, jedzone na stojąco).

A co jeść po bagna caòda?

Na pewno nie grande bollito misto piemontese (wielki piemoncki półmisek

gotowanych mięs), choćby nawet w zredukowanej postaci, gdyż i on się zmarnuje, jako że podobnie jak bagna caòda, ma charakter jednego dania. Podawanie zmniejszonej porcji tej potrawy jest w Piemoncie stałym błędem, który powinno się wyeliminować. Natomiast zawsze jest na miejscu duża filiżanka gorącego, zagęszczonego bulionu wołowego (według *Le Ricette di Giovanni Goria* – Przepisy Giovanniego Gorii – pod internetowym adresem www.saporidelpiemonte.it).

Bagna cauda jest potrawą prostą, kontrastującą w prowokujący sposób z piemonckim luksusem: z truflami, polędwicą wołową, najlepszą czekoladą na świecie... W przeważającej większości przypadków piemonckie jedzenie jest bowiem drogie. W tym regionie nieznana jest pastasciutta, gdyż po pastę sięgano tu wtedy, gdy trzeba było zaspokoić głód, oszczędzając produkty i pieniądze. Piemont jest krainą, która robi wrażenie, jakby urzeczywistnił się w niej *paese di Cuccagna* („raj na ziemi"), który opiewali średniowieczni minstrele i Franciszek Rabelais.

Można zapytać, co w tym wszystkim robią anchois? Faktem jest, choć może się to wydać rzeczą dziwną, że także solone sardele stanowiły w średniowieczu oznakę bogactwa. W epoce tej bogactwem była sól, a anchois są produktem, w którym najwygodniej jest połączyć wspaniały smak z porcją protein i witamin. Z tego powodu już w starożytnym Rzymie sardelami przyprawiano nie tylko potrawy rybne,

ale także warzywa, mięsa i zupy. Książka Waltera Fochesato i Virgilia Pronzatiego *L'acciuga: donne, donne, pesci freschi, pesci vivi* (Sardela: kobiety, kobiety, ryby świeże, ryby żywe) ukazuje, jak duże znaczenie miały sardele w tym „kobiecym świecie", jakim jest we Włoszech tradycyjne gospodarstwo domowe.

Nie przypadkiem anchois zajmują honorowe miejsce w potrawie, która jest symbolem kuchni piemonckiej. Bo właśnie w sardele (zwane też *alici*) obfitują niezbyt zasobne w ryby liguryjskie wody obmywające fragment wybrzeża, wzdłuż którego wiodła najstarsza w Europie droga solna, prowadząca z Ligurii przez Piemont na północ Europy. Konwoje przewożące sól (legalnie albo nie) zabierały też pewną ilość sardeli, soliły je na miejscu i dostarczały daleko do północnej Europy, a po drodze zostawiały część w Aoście i miastach Piemontu, zwłaszcza w stołecznym Turynie.

Liguryjska sardela cieszyła się w Turynie ogromnym powodzeniem, konkurując z przywożonymi z Hiszpanii solonymi sardynkami. I choć hiszpańskie sardynki kosztowały mniej niż włoskie sardele, liguryjskie *alici*, niezbyt słone i zalane delikatną liguryjską oliwą, znacznie przewyższały wszelkie konkurencyjne ryby pod względem miękkości i bogactwa smaku. Istnieje przekonanie, że do konserw rybnych najlepiej nadaje się właśnie liguryjska oliwa. Toskańska, która wyróżnia się zdecydowanym zapachem i smakiem, jest stanowczo niewskazana do sardeli.

Klasyczna bagna cauda, jak wynika to z jej nazwy (*calda* znaczy „ciepła", „gorąca") jest podgrzewana, ale ani przez chwilę nie powinna wrzeć. Rondel stawia się potem na środku stołu na podgrzewaczu, takim samym, na jakim zwykle podaje się fondutę. Oczywiście takie gorące danie nie nadaje się na lato – chodzi tu o przyjemność jesienną i zimową. Wszystkie warzywa, które trzeba pokroić i położyć na stole razem z bagna cauda, należą do zimowych: kapusta, marchew, a przede wszystkim bulwy topinamburu (naukowa nazwa: *Helianthus tuberosus* albo słonecznik bulwiasty; Anglicy nazywają go Jerusalem artichoke, czyli „jerozolimski karczoch", ale nazwa ta nie ma nic wspólnego z Jerozolimą, lecz jest deformacją włoskiego słowa *girasole* – słonecznik).

W Piemoncie, podobnie jak w innych regionach położonych między czterdziestym czwartym i czterdziestym ósmym stopniem szerokości północnej (Lombardia i Wenecja Euganejska), na czele listy gastronomicznych specjałów znajdują się dania na bazie ryżu. Człowiekiem, dzięki któremu obfite alpejskie wody zrosiły

w swoim czasie jałowe piemonckie równiny, był niezmordowany dobroczyńca Włoch, Camillo Benso, hrabia Cavour. W 1866 roku, nie przestając zajmować się organizacją państwa, zaprojektował regionalny system irygacyjny. Szeroki kanał o długości osiemdziesięciu kilometrów, z odgałęzieniami i dopływami, umożliwił doprowadzenie alpejskich wód do okolic Vercelli, Novary oraz Lomelliny i nawodnienie tamtejszych pól ryżowych. Kanał istnieje do dziś, funkcjonuje doskonale i zasłużenie nosi nazwę Kanał Cavoura.

W ten sposób narodziło się risotto alla piemontese – risotto po piemoncku – z twardym serem i gałką muszkatołową, na bulionie. Przyrządza się je z winem Barolo i grzybami. Risotto jest daniem typowym także dla okręgu Vercelli (jest to główne miasto strefy rolniczej, w której praktycznie rzecz biorąc, istnieje monokultura ryżu. W Vercelli działają giełda ryżowa oraz instytut doświadczalny uprawy ryżu, w którym opracowuje się i udoskonala najnowocześniejsze metody – dzięki nim człowieka na polach ryżowych zastępują inteligentne maszyny). W Vercelli jednak klasyczne risotto przyrządza się z żabami. Na polach ryżowych żaby są nie mniej liczne niż komary. Nic dziwnego, że od czasów średniowiecza do dziś w pierwszym tygodniu września obchodzi się w Vercelli „żabią" sagrę.

Typowe potrawy sagry w Vercelli to risotto, rosół i frittata z żabami. Właśnie na żabim mięsie gotowano tu kaloryczny bulion o nadzwyczaj dobroczynnym działaniu, porównywalny pod względem skuteczności leczniczej, przynajmniej w wyobraźni miejscowych lekarzy, z mitycznym rosołem z kury w codziennym życiu środkowoeuropejskich Żydów. Lekarze z Vercelli bardzo potrzebowali leczniczych remediów, jako że w mieście tym zatrzymywali się zazwyczaj pielgrzymi podążający z północy do Rzymu (zob. rozdz. *Pielgrzymi*), aby się wzmocnić i wyleczyć z chorób nabytych podczas pokonywania Via Francigena, która przechodziła właśnie przez Vercelli. Po tamtych czasach pozostało w tym mieście niemało budowli i jedynych w swoim rodzaju instytucji, takich jak Szpital Szkocki. W Vercelli opracowano z myślą o pielgrzymach szeroki asortyment potraw, na przykład salam d'la duja, grube niewędzone salami, które wkładano do terakotowego słoja (*duja*) i zalewano smalcem.

Smalec pochodził ze stopionej słoniny. Mimo to także surowa słonina, którą solono w Vercelli i w Toskanii (w miastach leżących na szlakach pielgrzymek), z czasem zdobyła taką sławę, że zaczęto ją traktować już nie jako pożywienie biedaków, ale jako

produkt pełnowartościowy i mający dobroczynne działanie. W XX wieku kilka jej gatunków zajęło miejsce na olimpie elitarnych potraw. Odnosi się to zwłaszcza do toskańskiej słoniny z Colonnaty, która „dojrzewa" w kadziach z marmuru i zostanie opisana dokładniej w rozdziale poświęconym Toskanii.

Na obszarze całych północnych Włoch – a więc i w Piemoncie – popularnością cieszy się potrawa *par excellence* chłopska – polenta. Jej właśnie poświęcona jest sagra w Ponti (w okręgu Alessandrii), organizowana co roku w ostatnią niedzielę kwietnia. Według legendy już w XV wieku zamieszkująca w osadzie arystokratyczna rodzina Del Carretto miała zwyczaj ofiarowywać wspólnocie ogromną polentę ze *stoccafisso*. W 1650 roku wdzięczni mieszkańcy postanowili zrobić dla tej ogromnej hrabiowskiej polenty cynowany kocioł niewyobrażalnej wielkości. Odtąd każdego roku gotuje się w nim polentę dla całego miasteczka, a z zamku na szczycie wzgórza zjeżdża na koniu mężczyzna przebrany za hrabiego, aby dać sygnał do rozpoczęcia uczty.

Piemont jest regionem, w którym powstawały zarówno potrawy proste i ciężkostrawne – finanziera – jak i dania wyrafinowane, przeznaczone dla arystokracji. To z myślą o delikatnych książęcych żołądkach stworzono pierwsze turyńskie paluszki grissini. Termin *grissino* to nic innego jak zdrobniona nazwa dawnego piemonckiego chleba gherse, czyli „chlebuś". Według legendy, w roku 1668 turyński piekarz Antonio Brunero dostarczył pierwsze grissini na stół księcia Vittoria Amedea II di Savoia, który cierpiał na niestrawność i w związku z tym zalecono mu jeść skórki chleba i wyrzucać miękisz. Później w turyńskich grissini zasmakował Napoleon, który kazał sprowadzać je z Turynu na cesarski stół. Właśnie o nich wspominał Gogol w liście do Balabiny z szesnastego lipca 1837 roku: *À propos, w Turynie są doskonałe sucharki do herbaty*.

Ten lokalny turyński produkt jest we Włoszech przedmiotem kultu wszystkich osób, które chcą schudnąć. Natomiast z myślą o tych, którzy wolą ponętną pełnię kształtów (choć w obecnych czasach rzadko spotyka się takich ludzi), wymyślono sławne piemonckie zabaglione, krem z żółtek i słodkiego wina z dodatkiem kandyzowanych kasztanów jadalnych. Kasztany jadalne, a także marroni są typowym produktem piemonckim: te pierwsze, mniejsze, to płody dzikiego kasztana, którego łupiny zawierają trzy owoce, podczas gdy marroni pochodzą z uprawy cenionych odmian uzyskanych z przeszczepów, które rodzą po jednym owocu, przeważnie większym i słodszym od kasztana.

Wydaje się, iż w Piemoncie nadal obowiązują zasady kuchni renesansowego dworu. Nawet czekolada (której oczywiście nie znano w epoce odrodzenia) przybiera tu nader wypracowaną postać. Claude Lévi-Strauss i Roland Barthes powiedzieliby o niej, że jest „przekształcona kulturowo". Bo to właśnie tu, a nie, jak się błędnie utrzymuje, w Szwajcarii, niejaki mistrz Suchard, założyciel słynnej fabryki, stworzył pierwsze w dziejach Europy tabliczki słodkiej czekolady. Tu wynaleziono także czekoladę orzechową, sławną turyńską gianduia, w której kakao wymieszane jest z orzechami laskowymi. Produkt ten wziął swoją nazwę od typowo turyńskiej „osobistości", jednej z głównych postaci commedii dell'arte o imieniu Gioan d'la douja (Gianduja), czyli Jasio Kufel. Pewien piemoncki cukiernik wymyślił ten szczególny rodzaj turyńskiej czekolady z mlekiem i orzechami laskowymi w 1807 roku, podczas francuskiej okupacji, gdy z powodu embarga Piemont nie mógł sprowadzać proszku kakaowego i trzeba było bazować na zapasach. Podjęto wówczas produkcję czekolady złożonej w połowie z kakao, a w połowie z orzechów.

Te gianduiotti były prawdziwym przebojem ceremonii otwarcia zimowej olimpiady w Turynie w roku 2006: zajadały je z rozkoszą fantastyczne olbrzymki

z dawnych czasów w krynolinach i perukach. W wystawnym olimpijskim pokazie czekoladki te prezentowano na równi z *Narodzinami Wenus* Botticellego, jako symbol nie tylko Piemontu sabaudzkich książąt, ale także całych gościnnych Włoch.

Piemonccy cukiernicy stworzyli też inny godny uwagi typowy produkt na bazie kakao, bunet – smakowity mus czekoladowy z rumem i gorzkimi migdałami.

W 1964 roku, w okresie „włoskiego cudu", równolegle z błyskawiczną karierą Beatlesów, na światowym firmamencie zajaśniała gwiazda nowego produktu, który był odpowiedzią Włochów na ekspansję amerykańskiego masła orzechowego, peanut butter. Bracia Giovanni i Pietro Ferrero, właściciele fabryki czekolady o tej samej nazwie, zaprezentowali na rynku włoskim, a potem światowym, nowy wariant kremu gianduia, pomyślany jako składnik szkolnych kanapek i podwieczorków. Do amerykańskiego rdzenia *nut* Piemontczycy dodali słodko brzmiący włoski przyrostek *ella*. Smak produktu dorównał jego nazwie. Smakołyk okazał się lekkostrawny i zdecydowanie włoski, to znaczy łatwy w użyciu i zarazem atrakcyjny. Nutella nie pozwoliła, aby amerykańskie masło orzechowe weszło w skład diety włoskich dzieci i nastolatków. Pod koniec XX wieku nutella, lubiana przez dzieci (co naturalne) i dorosłych, a przede wszystkim nonkonformistów i lewicowców, podbiła też najbardziej awangardowych komputerowych fanów i cyberanarchistów, którzy wymyślili niemożliwy do kontrolowania, zdecentralizowany system wymiany plików i na cześć ulubionego czekoladowego kremu nadali mu nazwę „Gnutella" (www.gnutella.com).

Z upływem lat nutella pojawiła się w sprzedaży w setkach eleganckich opakowań, przeróżnych słoikach, słojach, dzbankach i pucharach i rozpaliła kolekcjonerskie namiętności u żywieniowych fetyszystów. Jej roczne spożycie we Włoszech sięga ośmiuset gramów na mieszkańca, w Luksemburgu zaś, nie wiadomo dlaczego, wynosi kilogram na osobę. Pod internetowym adresem www.mynutella.it skupiła się rzesza dziesięciu tysięcy internautów zjednoczonych wspólną nutellomanią. Istnieją już poświęcone nutelli dzieła muzyczne, filmowe, teatralne i literackie, powstała nawet opera komiczna *Nutellam Cantata* (2001), skomponowana przez Antonella Lerdę.

W dziejach nutelli pojawiło się przeszło osiemset różnych słoików i opakowań z malowanego szkła, w których produkt ten jest sprzedawany zgodnie z mądrą polityką marketingową (kupujący nie mają problemu z pozbywaniem się pojemników, a to oznacza, że nie wytwarzają odpadków, ale przeciwnie, otrzymują zabawny

prezent). Słynni kolekcjonerzy, tacy jak mediolańczyk Luca Carati i rzymianin Carlo Campanelli, zbierają pojemniki po nutelli już od trzydziestu lat. Kolekcjonerska zabawa to część kultu, jakim otoczony jest ten sympatyczny przysmak. Nic dziwnego, że włoska odpowiedź na amerykański produkt, zwycięska, wesoła i młodzieńcza nutella, weszła do nowego ideologicznego słownictwa jako symbol demokracji i lewicowych ideałów. *Nutella jest po lewej, szwajcarska czekolada po prawej stronie*, śpiewał znany piosenkarz i kompozytor Giorgio Gaber.

Dzięki fabryce Fiata stolica Piemontu, Turyn, stała się w XX wieku stolicą włoskiego przemysłu, a dzięki firmom Einaudi i UTET głównym centrum wydawniczym. Było to miasto najbardziej nastawione na przyszłość i skłonne do podejmowania wyzwań. Twórcze eksperymenty intelektualistów nierzadko dotykały też sfery żywienia i równie często atakowały największe świętości. Czasami skandaliczne wypowiedzi najbardziej cynicznych innowatorów przekraczały wszelkie granice. Wieczorem ósmego marca 1931 roku, w samym środku epoki faszystowskiej, została otwarta w Turynie Tawerna Świętego Podniebienia (Taverna del Santopalato), własność restauratora Angela Gioachina, który postawił sobie „precyzyjny cel przejścia w futurystycznej polemice od teorii do praktyki", proponując program odnowienia gustów i kulinarnych przyzwyczajeń Włochów, realizowany poprzez wymyślanie nowych artykułów żywnościowych. W inauguracyjnym bankiecie wzięli udział Luigi Colombo (alias Fillia, założyciel, animator i przywódca futurystycznej grupy turyńskiej) oraz krytyk sztuki futurystycznej, Paolo Alcide Saladin, prześcigający się z kucharzami Piccinellim i Borghesem w przygotowywaniu skomplikowanego menu wieczoru, zawierającego dania o dziwacznych nazwach, takich jak Antipasto intuitivo (Przystawka intuicyjna), Brodo solare (Rosół słoneczny), Carneplastico (Mięsoplastyk), Mare d'Italia (Włoskie morze) i Pollofiat (Kurofiat).

Zachowały się też opisy tych paradoksalnych dań.

> *Rosół słoneczny (przepis kucharza Ernesta Piccinellego): ugotować rosół, wbić do wazy trzy jajka i dodać do nich, ciągle ubijając, trzy kieliszki wina Marsala, łyżkę oliwy, skórkę cytryny, parmezan, sól i pieprz. Ciągle*

mieszając, dodawać powoli małymi porcjami wrzący rosół. Dodać składniki w kolorze słońca – plasterki cytryny, marchewki – tak aby pływały po powierzchni potrawy.

Mięsoplastyk (wg pomysłu Fillii): mięsoplastyk (syntetyczne ujęcie ogrodów warzywnych, owocowych i pastwisk Włoch) składa się z wielkiego cylindrycznego kotleta siekanego z cielęciny, upieczonego z farszem z jedenastu różnych gotowanych warzyw. Cylinder, postawiony pionowo na środku talerza, należy pokryć u góry warstwą miodu i wesprzeć u podstawy pierścieniem kiełbasy, która opiera się na trzech złoconych kulach mięsa z kurczaka.

Włoskie morze (wg pomysłu Fillii): na kwadratowym talerzu umieszcza się podstawę z geometrycznych wstęg sosu ze świeżych pomidorów i szpinaku, tak by stworzyły precyzyjną czerwono-zieloną dekorację. Na tym zielono-czerwonym morzu układa się małe kotleciki z gotowanej ryby, plasterki banana, czereśnie i kawałek suszonej figi. Wszystko to utrzymuje w całości wykałaczka, która przechodzi pionowo przez różne składniki.

Stalowy kurczak albo Kurofiat (wg pomysłu Diulgheroffa): upiec kurczaka [...]*, a gdy tylko ostygnie, należy zrobić otwór w piersi i wypełnić wnętrze czerwonym zabaglione, a z wierzchu posypać dwustoma gramami srebrnych kuleczek. Naokoło otworu w piersi należy umocować kogucie grzebienie*[53].

W kompozycjach tych uderzają zestawienia smaków sugerowane przez kucharzy: dziwny jest kurczak z drażetkami migdałowymi, równie niewyobrażalna wieża z kiełbasą albo kawa z salami. Smakując te potrawy, klienci musieli trzymać widelec w prawej ręce i bezustannie sięgać lewą do tacek, na których znajdowały się „dotykowe" dodatki, dobrane do smaku potraw. Obok jednego z dań leżał kawałek jedwabiu, obok innego kawałek papieru ściernego, jeszcze innemu towarzyszyła lakierowana tabliczka. Na sali rozpylono stymulujące zmysły zapachy... Niestety, ta futurystyczna restauracja miała krótki żywot, i to nie wskutek zakazu cenzury, ale z najbardziej banalnego powodu – niezadowolenia klienteli.

LOKALNE POTRAWY PIEMONTU

PRZYSTAWKI: Vitello tonnato – gotowana cielęcina pokrojona na cienkie plasterki i polana sosem tuńczykowym (świeży majonez zmieszany ze zmiksowanym tuńczykiem, jajkami na twardo, kaparami i anchois).

PIERWSZE DANIA: Agnolotti, bliscy krewni liguryjskich ravioli, w Piemoncie jednak mają one nadzienie z mięsa, jaj i sera; pierożki gotuje się w wodzie i podaje w rosole mięsnym albo z roztopionym masłem i świeżą szałwią. Mieszkańcy regionu Langhe, miasta Alba i okolic nie lubią ich w rosole. Podają je rozłożone na talerzu pokrytym lnianą serwetką, która ma za zadanie wchłonąć do ostatniej kropli nadmiar płynu.
Przeróżne **risotta**, ale zawsze z masłem i smażoną siekaną cebulą. **Tajarin**, specjał regionu Langhe, to jedyny piemoncki makaron jajeczny, długi i wyrabiany ręcznie. Podaje się go z sosem z pieczeni.

DANIE ZASTĘPUJĄCE CAŁY OBIAD: Bagna cauda.

DANIA GŁÓWNE: Wołowina duszona w winie Barolo; **pieczony szary królik** z Carmagnoli, mający wyjątkowo miękkie mięso; **cebule faszerowane** serem, jajkiem i masłem; **finanziera** – gotowane podroby, flaki, grzebienie i wątróbki kurze z grzybami, podawane na tacy albo w vol-au-vent; **białe pulardy** z Saluzzo po myśliwsku, to znaczy z cebulą i pomidorami; **zając w potrawce**, marynowany w czerwonym winie z selerem, cebulą, marchewką, liściem laurowym, natką pietruszki, szałwią, rozmarynem i pieprzem; **faszerowane kapłony** z Morozzo; **faszerowane papryki**; **ślimaki**; **tapulon** (duszone mięso ośle); **potrawka jagnięca** z Sambuco z bulwami topinamburu; **pasztet w cieście** z Sambuco – z wątróbkami jagniąt i kasztanami; marynowany **lin złoty** z Pianalto di Porino.

DESERY: Bunet (mus czekoladowy); **nadziewane brzoskwinie**; **bicerin** – napój określony w 1852 roku przez Aleksandra Dumasa jako „niezrównany" – kawa z mlekiem i czekoladą. Został wypróbowany po raz pierwszy w noszącej taką samą

nazwę kawiarni w Turynie przy placu Consolata. Słowo *bicerin* oznacza szklany pucharek w metalowej podstawce z uchwytem.

LOKALNE PRODUKTY PIEMONTU

Turyńskie grissini (paluszki).

SERY: Bra, najsłynniejszy ser piemoncki. Nie przypadkiem w mieście Bra od 1997 roku odbywa się co dwa lata zjazd wytwórców serów z całego świata, zwany Cheese. Słynne są też piemonckie sery **castelmagno** (z pleśnią penicylinową, znaną już od roku 1227; zachował się dokument notarialny potwierdzający prawo wytwórców do wypasania na określonych pastwiskach krów, których mleko przeznaczano na ten konkretny ser); **bruss**; grana padano; robiola z Roccaverano; robiola z Alby; taleggio; toma; ossolano (z doliny Ossola); sery macagn i montebore wytwarzane w wysokich górach i owijane w liście kasztana; bettelmatt z doliny Formazza, o specyficznym smaku dzięki bardzo pachnącemu zielu o lokalnej nazwie *mattolina*, którym żywią się krowy na halach w tej okolicy; cenione są też sery soera, spress i raschera...

Polędwiczka „całowana" (*bacciata*) z Ponzone – plaster polędwiczki wieprzowej owinięty salami; paletta z Coggiola – suszona łopatka wieprzowa; testa in cassetta z Gavi – łeb świni faszerowany nadzieniem z gotowanych serc, cynadrów i ozora, gotowany w rumie z orzeszkami pinii; karczochy hiszpańskie z Nizza Monferrato (podczas uprawy zagina się je celowo, dzięki czemu łodyga traci chlorofil i elastyczność, bieleje i robi się bardzo miękka. Jest to jedyny karczoch na świecie nadający się do jedzenia na surowo i dlatego jest niezbędnym składnikiem klasycznej bagna cauda); rzepa z Caprauny, soczysta i słodka, która nie znosi przechowywania w piwnicy, dlatego zostawia się ją na polu aż do momentu przyrządzania.
Czereśnie bella di Garbagna, które nie znoszą transportu i przechowywania, toteż prawie się ich już nie uprawia. Tradycyjnie czereśnie te wkłada się do spirytusu z cynamonem i goździkami i podaje jako dodatek do gotowanego mięsa.

Truskawki z Tortony, których można spróbować tylko w tym mieście i tylko przez dziesięć dni w roku, w drugiej połowie czerwca, z winem Barbera; jabłka piemonckie, gatunki rzadkie i chronione: grigia di torriana, odmiany buras, runsè, gambafina, magnana, dominici, carla, calvilla.
Orzechy laskowe; kasztany jadalne z doliny Susa; olejek eteryczny z mięty z Pancalieri, otrzymywany z odmiany *Mentha piperita Luds* i stosowany w przemyśle spirytusowym, cukierniczym i farmaceutycznym; torrone z Asti (chrupiący nugat z migdałami); ciastka z Monregalese – z mąki kukurydzianej; czekolada z orzechami laskowymi gianduia.

LOKALNE NAPOJE: Piemont wytwarza najbardziej arystokratyczne wina, takie jak **Nebbiolo** wraz z podgatunkami **Barolo** i **Barbaresco**.
W 1786 roku w Piemoncie po raz pierwszy wydestylowano **wermut** – z mieszaniny ziół zawierającej piołun, którego uprawa jest dziś niemal zakazana. Znamy nazwisko tego, kto jako pierwszy wpadł na pomysł stworzenia owego wyszukanego trunku: był nim Benedetto Carpano. Z połączenia wermutu z ginem powstało później kilka bardzo znanych koktajli, takich jak Martini Dry czy Negroni (campari, wermut, gin).

RISOTTO

Jak zwięzły, precyzyjny i oparty w całości na ruchach rąk jest rytuał przyrządzania pizzy w wykonaniu zręcznego kucharza; jakich umiejętności i jak wiele milczącej pracy wymaga przygotowanie makaronu i innych past, które mogą pozostawać w garnku z wrzącą wodą tylko przez sześć, osiem lub dziesięć minut? W tej samej chwili, w której się ugotuje, tuż obok, w rondelku, czeka sos. Makaron określonego rodzaju i sos muszą doskonale do siebie pasować. Należy z dokładnością do jednego grama dobrać ilość produktów do liczby biesiadników, ponieważ resztki makaronu można tylko wyrzucić – ileż tu spraw, za które kucharz musi wziąć odpowiedzialność! W porównaniu z tymi wymaganiami relaksujący i niezobowiązujący wydaje się kodeks gastronomiczny we wszystkim, co dotyczy różnych rodzajów risotta, których przyrządzanie wywołuje naprawdę dużo mniej napięć.

Ryż wybacza pomyłki i niespodziewane wypadki. Może stać na ogniu około pół godziny i minuta więcej czy mniej nie powoduje fatalnych skutków. Jeżeli przesadzi się z jego ilością, nie ma tragedii, jutro podsmaży się resztki na patelni. Ryż i dodatki gotują się w tym samym garnku, więc kucharz nie musi się martwić synchronizacją obu procesów.

A wreszcie kucharz nie musi się trapić dobraniem najlepszych przypraw, jak wtedy, gdy ma do czynienia z takimi czy innymi rodzajami past. Na szczęście w przypadku ryżu także ten problem nie istnieje. W odróżnieniu od makaronu,

który spotykamy w tysiącach odmian, ryż jest dostępny w niewielu podstawowych rodzajach. Wystarczy nie wziąć przez pomyłkę ryżu do sałatek albo do potraw orientalnych (na przykład długoziarnistego basmati). Natomiast zawsze znajdzie się jakiś zbiór przepisów, który zaleci tę czy inną z niezliczonych przypraw. W naszej książce spotkaliśmy już risotto po mediolańsku, risotto na czarno z mątwą, risotto z dynią, ze szparagami i z żabimi udkami, risi e bisi oraz risi e bisati, risi in cavroman (risotto z *castraure* z karczochów), risotto alla chioggiotta (z rybkami babka), risotto alla trevigiana (z cykorią z Treviso), risotto z szafranem, z okoniem, alla pilota, z wieprzowiną, ze ślimakami, z klopsikami wieprzowymi i kasztanami wodnymi, risotto według przepisu cystersów z klasztoru Certosa di Pavia – z rakami, grzybami i groszkiem – risotto po piemoncku, z winem Barolo i grzybami. Ponadto wspomnieliśmy o risotcie z czarnymi truflami i żółtym risotcie z szafranem i krewetkami. I ile jeszcze pominęliśmy, choć godne były wymienienia, a może nawet sławy.

Ale przejdźmy do rzeczy. Risotto to gadatliwa potrawa. Przyrządzać risotto znaczy rozmawiać. Przede wszystkim dlatego, że gotowanie risotta kończy się w chwili, gdy zgłodniali biesiadnicy już są, a nawet tłoczą się w pobliżu kuchni, żeby zamienić parę słów z kucharzem – który zresztą tylko na to czeka, gdyż stać nad garnkiem ryżu, bez przerwy mieszając i dolewając co trzy minuty parę łyżek rosołu, to rzecz doprawdy nudna. Nie ulega jednak wątpliwości, że przygotowywanie risotta jest też po trosze czynnością, która sprzyja filozoficznej zadumie. Długie i monotonne zajęcie nieuchronnie rozjaśnia nasze myśli. W tych cennych chwilach przyjaciele wymieniają przeróżne prawdy, a poeci tworzą arcydzieła. Podczas medytacji nad rondlem ryżu rodzą się też dzieła na jego temat. Historia literatury włoskiej jest ich pełna. Poniżej przytoczymy niektóre z nich, być może już znane, ale godne odczytania na nowo.

Podobnie jak wielu włoskich intelektualistów, także wielki pisarz Carlo Emilio Gadda, autor *Quer pasticciaccio brutto de via Merulana* (Ohydna zbrodnia przy via Merulana, 1957), potrafił wspaniale gotować, a ponadto tworzył przepisy w nader oryginalnym i bujnym stylu swojej prozy. Sławny jest przepis z jego książki *Le meraviglie D'Italia* (Cuda Włoch, 1939):

> *Przyrządzenie dobrego risotto alla milanese wymaga ryżu wysokiej jakości, na przykład z gatunku vialone, który ma duże i bardziej „krępe"*

ziarno niż gatunek carolina, odznaczający się ziarnem wydłużonym, niemal wrzecionowatym. Uznaniem piemonckich i lombardzkich znawców, jakimi są tamtejsi rolnicy, cieszy się ryż niezupełnie „oczyszczony" z łusek, to znaczy zachowujący ich część – używają go oni w swych prywatnych kuchniach. Jeśli przyjrzeć się dobrze takiemu ziarnu, tu i tam odkrywa się resztki pokruszonej, ale bardzo delikatnej łuski, niczym strzępy ubrania w kolorze orzecha albo skóry. Po należytym ugotowaniu otrzymuje się z niego wspaniałe pożywne risotto, bogate w te same witaminy, które przydają wartości ziarnu miękkich zbóż i roślin nasiennych, wraz z otulającą je łupiną. Z takiego ziarna otrzymuje się doskonałe risotto po wiejsku, a także risotto po mediolańsku – po prawdzie jest ono trochę ciemniejsze, mimo złotawego odcienia, jaki nadaje mu szafran.

Klasycznym garnkiem do risotta po mediolańsku jest okrągły albo owalny rondel z cynowanej miedzi ze stalową rączką – dawne i ciężkie tutejsze naczynie, po którym od jakiegoś czasu zaginął wszelki słuch, jeden z cennych przedmiotów w dawnej i przestronnej kuchni. Musiał należeć do podstawowego wyposażenia kuchni w ową „miedź", skoro dawny poeta Bassano nie omieszkał umieścić go w swoich poetyckich „wnętrzach", w których błyszczące miedziane garnki nieraz figurują na wyłożonej cegłami kuchni, aby łapać lub odbijać słoneczny promień, gasnący concocto prandio, *gdy ludzie zjedzą już obiad. Pozbawieni tej starej miedzi, nie mamy innego wyjścia, jak tylko zaufać jej namiastce – aluminium.*

Do rondla, który trzymamy na ogniu lewą ręką za uchwyt owinięty filcem, wkładamy ćwiartki albo drobne kawałki miękkiej cebuli i wlewamy ćwierć wazowej łyżki rosołu, najlepiej wołowego, oraz dodajemy dobrego masła z Lodi, quantum prodest, *to jest stosownie do liczby biesiadników. Gdy tylko ta skromna maślano-cebulowa mieszanka się podsmaży, zaczynamy dodawać ryż: dosypujemy po trochu, aż jego ilość dojdzie do dwóch, trzech garści na osobę, w zależności od spodziewanego apetytu siedzących przy stole. Ale nawet przy tak małej ilości rosołu nie wolno dopuścić do wrzenia – zajęcie, polegające na*

bezustannym mieszaniu, znajdzie tu drewniana łyżka. Tymczasem, w tej fazie rytuału, ziarenka zaczną się podrumieniać i chwilami przywierać do gorącego dna, przy czym każde powinno zachować swoją „osobowość" – nie zlepiać się z innymi ani zbytnio nie „ścinać".

Bardzo was proszę, dodawajcie masło quantum sufficit, *nie więcej, ryż nie powinien w nim pływać jak w jakimś sosie – każde ziarnko ma się tylko zwilżyć tłuszczem bez topienia się w nim. Jak powiedziałem, ryż będzie twardniał na cynowanym dnie. Potem zacznie stopniowo puchnąć i gotować się z powodu dodawania po trochu rosołu, w czym powinniście zachować ostrożność i czujność: dolewajcie go stopniowo, na początek dwie połówki wazowej łyżki, czerpiąc go z naczynia, które macie z boku, pod ręką. Rozpuśćcie w nim sproszkowany szafran w jaskrawym kolorze, niezrównany środek pobudzający żołądek, pochodzący z należycie zmielonych, wysuszonych słupków kwiatowych. Dla ośmiu osób wystarczą dwie łyżeczki do kawy. Posypany szafranem rosół powinien nabrać żółtawomandarynkowego odcienia, aby ryż, którego należyte gotowanie zajmuje 20–22 minuty, był koloru żółtopomarańczowego. Dla delikatniejszych żołądków dość będzie dosypać trochę mniej, dwie płaskie łyżeczki, nie czubate, a wtedy wyjdzie kolor żółtokanarkowy. Co najważniejsze, do rytuału przyrządzania risotta należy przystępować w duchu bojaźni bożej i szacunku dla czcigodnego Eskulapa, a jeszcze lepiej Asklepiosa, aby w świętym risotto alla milanese znalazły się składniki najwyższej jakości: wspomniany ryż vialone w dziurawych resztkach ubrania, czyli łupinach, wspomniane masło z Lodi (Laus Pompeia) i ćwiartki miękkiej cebuli. Jeśli chodzi o rosół, musi być ugotowany z wołowiny z marchewką i selerem, przy czym cała trójka powinna pochodzić z równin padańskich, ale nie z jakiegoś byka na emeryturze o bałkańskiej duszy i rogach. Co do szafranu, doradzam gatunek carlo erba milano w zapieczętowanych flakonikach – wydatek wyniesie dziesięć, dwanaście, najwyżej piętnaście lirów na osobę, czyli pół papierosa! Nie oszukujmy bogów, nie zapominajmy o Asklepiosie, nie zdradzajmy krewnych ani gości, których chroni opiekuńczy Zeus Xenios, i pozwólmy firmie Carlo Erba zainkasować słuszny* guadambio. [Słowo

guadambio oznacza w ludowym dialekcie rzymskim *guadagno*, czyli „zarobek", „zysk". Autor, starzejąc się na zesłaniu, zapomniał doskonałego języka włoskiego, którego strzegą bezbłędni cenzorzy (przypis Carla Emilia Gaddy)]. *Nie! Jeśli chodzi o masło, to gdyby zabrakło tego z Lodi, może je zastąpić Melegnano Casalbuttano Soresina albo Melzo lub Casalpusterlengo, z całej mediolańskiej równiny poniżej strefy wzgórz, od Ticino do Addy, aż po Cremę i Cremonę. Margarynie mówię: nie! A także maśłu, które smakuje jak toaletowe mydełka!*

Wśród możliwych, a raczej zalecanych lub wręcz wymaganych przez superznawców i specjalistów dodatków figuruje szpik kostny (wołowy), który należy przygotować zawczasu, wydobywając go delikatnie i z wielkim nakładem pracy do osobnej miseczki. Powinien być dodany do ryżu mniej więcej w połowie jego gotowania, przynajmniej po jednej porcji (z kości) dla każdego biesiadnika, a następnie rozdrobniony i wymieszany drewnianą łyżką, którą dokonuje się ostatnich czynności przy risotcie. Szpik zapewnia risottu, nie bardziej niż oszczędnie dozowane masło, umiarkowane natłuszczenie ziaren i jak się wydaje, wzmaga krwiotwórcze działanie naszego własnego szpiku. Przepis nie

zaleca obowiązkowego dodania dwóch lub więcej łyżek czerwonego mocnego wina (z Piemontu), ale pozostawia to indywidualnym gustom. Przydaje ono potrawie aromatycznego smaku, który przyspiesza i wspiera trawienie.

Risotta po mediolańsku w żadnym razie nie wolno przegotować! Ryż, który znajdzie się na talerzu, powinien mieć konsystencję tylko odrobinę miększą niż al dente (lekko twardawą). Ziarnka powinny być nasiąknięte, nasycone wspomnianymi sosami, ale sypkie, niezlepione z innymi, niezamienione w pływającą w sosie nieprzyjemną breję. Wzorem znawców przedmiotu, można je posypać ledwie odrobiną tartego parmezanu, tak aby zaznaczyć tylko z czułością mediolańską wstrzemięźliwość i elegancję. Po pierwszych wrześniowych deszczach w rondlu może się znaleźć kilka świeżych grzybków albo gdy minie dzień świętego Marcina, na gotowym risotcie mogą skończyć swój żywot płatki suszonej trufli, pocięte specjalnym przyrządem, na życzenie upartego biesiadnika, który koniec końców został należycie wynagrodzony i odniósł wrażenie, że uczta była kompletna.

Jednak dodatek w postaci grzybów ani trufli nie jest w stanie zmienić najgłębszej istoty, zasadniczego, szlachetnego charakteru risotta alla milanese.

Przedmiotem wielu dyskusji jest to, czy w skład risotta po mediolańsku ma prawo wejść cebula. Elena Spagnol, niewątpliwy autorytet w kwestiach kulinarnych, której wiele zawdzięczają liczne książki kucharskie, przekonała mnie, że w dobrym risotcie nie ma miejsca na cebulę. Niemniej, czytając Gaddę, stwierdzamy, że genialny powieściopisarz podsmażał w rondelku ćwiartki cebuli, zanim dodał ryż, żeby go przyrumienić. Do chóru zwolenników cebuli przyłącza się spokojny poeta z Romanii, Giovanni Pascoli, który w lirycznym wierszu *Il risotto* proponuje swój ściśle mediolański przepis (wspomniana przez niego kucharka jest mieszkanką Mediolanu):

Przeczytałem, kolego, twe „risotto"... Śliczne,
lecz przy tych „zaczniesz" i „skończysz" mnogości
zda się ciut jakby zbyt... futurystyczne.

W tym ze stron moich więcej jest pewności,
bo w teraźniejszości rzecz się pitrasiła:
Moja pani do rondla najpierwszej czystości

Posiekanej cebuli i masła włożyła,
posypała szafranem (bo to mediolanka!)
i na ogniu miksturę ową postawiła.

Powiesz: masło, cebula? Dodam, tego ranka
doszło jeszcze kilka wątróbek z kury,
z paru żołądków i grzybków krajanka...

Cóż za zapach wspaniały buchnął wnet do góry,
żem od razu poczuł poprawę nastroju
po zmaganiach z łaciną i greką ponurych!

Przetarła potem jeszcze kilka pomidorów
i postawiła wszystko na niewielkim ogniu,
aż nabrało jasnego, złotego koloru.

Dopiero teraz, jak sam napisałeś,
czas surowy ryż sypać... Ale dobra nasza,

choć południe się zbliża... Bo już na wspaniałe
risotto z Romanii Mariù mnie zaprasza!

Co ciekawe, Pascoli napisał ten wiersz jako wyimaginowaną odpowiedź na wierszyk zatytułowany przez niego samego *Il risotto in ai* innego autora, którym był Augusto Guido Bianchi, redaktor „Corriere della Sera" i mediolański przyjaciel Pascolego (oba listy są obecnie przechowywane w Biblioteca Braidense w Mediolanie).

...posiekanej cebuli włóż, pół kostki masła,
postaw rondel na ogniu, co wesoło trzaska,
a gdy cebula zacznie się zrumieniać,
surowego wsyp ryżu, ile ci potrzeba,
by do dna nie przywarł, mieszaj bez wytchnienia,
po czym rosół gorący zaczniesz doń dolewać.
Dodawaj go po trochu, żeby stale wrzało
i na chwilę nawet by nie wysychało.
Na koniec dosyp parę szczypt szafranu,
żeby wszystko żółtego odcienia nabrało.
Nie dolewaj rosołu niczym wody z kranu,
by gęsty ryż był, kiedy skończysz gotowanie,
tartym parmezanem posyp wreszcie całość
i będziesz miał risotto jak w Mediolanie.

Zajmująca powierzchnię pięciu tysięcy pięciuset kilometrów kwadratowych Liguria ma trzysta pięćdziesiąt kilometrów wybrzeża morskiego. Na mapie region ten wydaje się mały, ale obejmuje on tyle samo terenów górzystych co Dolina Aosty, Górna Adyga czy Abruzja. Jasne jest zatem, na co Liguryjczycy mogli liczyć w swoich dziejach: po pierwsze na rybołówstwo, po drugie na górskie kozy, po trzecie – na własną przedsiębiorczość.

Na tej wstędze jałowej ziemi górskiego wybrzeża rolnictwo uprawia się z trudem na tarasowych poletkach między kamiennymi murkami, ustawianymi bez zaprawy z nieregularnych brył wapienia i łupku (teoretycznie używania cementu i betonu zabrania specjalna ustawa o ochronie środowiska, przestrzegana... prawie przez wszystkich), wymagających stałego naprawiania. Tu nie przyjmują się nowoczesne sposoby uprawy ziemi, bo trudno jest przystosować wielkie maszyny do pracy na tak małych działkach. Dlatego z rolniczego punktu widzenia Liguria pozostaje oazą tak zwanych „produktów biologicznych", rajem agroturystyki, ostoją lokalnych struktur Slow Foodu (*presidi del cibo*), ekologów i etnogastronomów (zob. rozdz. *Slow Food*). Znajomość rzeczy prostych jest tu tak rozwinięta, że najwyższym uznaniem cieszą się produkty skromne, niezbyt cenione gdzie indziej – zioła, sezonowe warzywa, jaja.

Kuchnia liguryjska jest przede wszystkim kuchnią rybacką, a na drugim miejscu „kuchnią powrotu z morza", to znaczy kuchnią lądu, ziemi, o której długo się marzy i po której marynarz czy rybak, wróciwszy do rodzinnej przystani, po zejściu ze statku stąpa niepewnym krokiem. W czasie całej wyprawy człowiek morza jadł suchary i focaccie (które jeszcze dziś są ważnym składnikiem genueńskiej i liguryjskiej diety). Focaccie z oliwą, często z suszoną rybą, na przykład z *mosciame*, tradycyjnym suszonym filetem z delfina, który obecnie, po zakazaniu łowienia delfinów w wodach terytorialnych, został zastąpiony filetem z tuńczyka. Niemal nie jadł potraw gorących: na statku gorące jedzenie podawano tylko raz dziennie, przed dwunastą, gdy druga wachta przejmowała służbę od pierwszej. Focaccię smarowano też sosem pesto z bazylii i oliwy z dodatkiem kalorycznych składników (orzeszków pinii i owczego sera) oraz roztartego czosnku zapewniającego witaminy.

Liguryjczycy sceptycznie, a nawet wrogo odnoszą się do swego morza: „Coś dobrego nigdy nie mogłoby nazywać się *mar*" („morze", tu w znaczeniu „zło"). Są jednak gotowi do podejmowania morskich wypraw, i to jeszcze jak! Gdyby nawet pominąć wielkich żeglarzy – z których najsławniejszym był Krzysztof Kolumb – pochodzące z Ligurii załogi składają się z najdzielniejszych, najbardziej odpornych

wilków morskich, dla których nic nie jest niemożliwe. Genua, która w przeszłości miała przydomek *Superba* („Wspaniała"), gdyż już w XI wieku panowała nad handlową wymianą na Morzu Śródziemnym, była jedną z czterech włoskich republik morskich (Wenecja, Amalfi, Genua i Piza, które kontrolowały handel z Azją i Afryką, konkurując z Arabami i Bizancjum). Genua zdominowała nie tylko Morze Śródziemne, ale także Czarne, zakładając kolonie w Grecji, Azji Mniejszej, Hiszpanii, Afryce, Bizancjum i na Krymie.

Po powrocie na ląd marynarz nie odczuwa żadnej pokusy, aby podziwiać piękno morza (właśnie pokonał rozmaite trudności). Sumując swój niechętny stosunek w syntetycznym geście, Liguryjczycy odwracają się plecami do morza i z przyjemnością zwracają wzrok ku górom. Co znamienne, tu właśnie rekrutowano większość żołnierzy do górskich oddziałów włoskiej armii, a miejscowa kuchnia przedkłada potrawy „lądowe" nad inne. Zjawisko to ma psychologiczne wytłumaczenie: po powrocie z morskich wypraw marynarze i rybacy nie znosili widoku dorsza i owoców morza. Marzyli o pikantnych plackach z warzywami – na przykład ze szpinakiem – grzybami, ricottą i innymi serami. Żona marynarza zagniatała ciasto na taki placek wieczorem i piekła go rankiem, a potem szła do portu, żeby powitać męża. Mając gotowy obiad, mogła cieszyć się całym wolnym dniem.

Najprostszą wersją takiego pieczywa jest bardzo znana liguryjska focaccia. Czasami przygotowuje się ją z cebulą, czasami z serem (jej klasyczną postać reprezentuje focaccia z Recco), ale podstawowym składnikiem, którego nie może zabraknąć, jest miejscowa oliwa.

W epoce, w której w opalanych drewnem piecach portu w Genui rodziła się tradycja focaccii jako prowiantu na morskie wyprawy, oliwki wyciskano na miejscu i oliwy było pod dostatkiem. Stanowiła ona główny towar, który stąd wywożono, wyciekała przez szpary baryłek zmagazynowanych w porcie i choć może się to wydać paradoksalne, kosztowała mniej niż mąka. Inaczej było ze zbożami: liguryjska ziemia, podobnie jak obecnie, nie nadawała się wówczas do uprawiania pszenicy, której nie eksportowano, ale ją przywożono. Genua eksportowała oliwę, zwłaszcza

do pobliskich regionów Włoch, jako że w Piemoncie wytwarzano olej z orzechów, w Lombardii z lnu, a w kilku innych regionach Włoch olej sezamowy. Liguryjczycy nie musieli więc oszczędzać oliwy, natomiast oszczędzali mąkę, toteż pieczono tu cienkie i płaskie focaccie, z rowkami, w których zbierała się lana z góry oliwa.

Oprócz mąki i oliwy trzecim nieodzownym składnikiem genueńskiej focaccii są wielkie kryształki soli, którą jest posypana. Także sól była tu zawsze w zasięgu ręki. W odróżnieniu od innych regionów, w Ligurii nie odczuwano jej braku, wprost przeciwnie, sól zapełniała porty jako jeden z głównych towarów, którymi handlowano. W dawnych Włoszech zamiłowanie do słonego jedzenia było silniejsze od zamiłowania do słodkiego. Posiadanie soli równało się posiadaniu władzy. Słowa „sól" (*sale*) używa się we Włoszech w komplementach. O kimś inteligentnym mówi się, że *ha sale in zucca* („ma sól w głowie"). Czteromiesięczne dziecko, które zaczyna się odstawiać od piersi, karmi się dodatkowo słoną papką na bazie parmezanu, szpinaku i oliwy. Tak odżywiane maleństwa rosną jak na drożdżach (sprawdzone osobiście). *Salario* (wynagrodzenie) w starożytnym Rzymie stanowiło pewną ilość soli, którą wynagradzano żołnierzy i urzędników w podróży (wraz z ziarnem, oliwą i winem), a dopiero później pieniędzmi (jednak do dziś „pensja" to *salario*). Jedną z najważniejszych rzymskich dróg nazwano Via Salaria. Także terminy *salsa* i *salumi* (sos i wędliny) pochodzą od soli. Sól jest nieodzownym składnikiem wielu typowych włoskich potraw – baccalà (suszony dorsz), anchois, śledzi w beczkach oraz bardzo pikantnych marynat.

W całych Włoszech na wytwarzanie i sprzedaż soli monopol ma państwo. Z powodu praw dotyczących soli woda morska ma handlową cenę i teoretycznie bez zezwolenia rządu nie można zaczerpnąć nawet wiadra takiej wody. Ani napełnić nią bez pozwolenia basenu. Z tego właśnie powodu baseny we włoskich miejscowościach wypoczynkowych często napełnia się słodką wodą.

Nie powinno to nikogo dziwić. Zapotrzebowanie na sól we włoskiej kulturze kulinarnej zawsze było bardzo duże. Aby zrozumieć i ocenić jego rozmiary, trzeba wyobrazić sobie wszystkich tych mieszkańców Włoch, którzy zmuszeni do porzucenia swoich domów, do wyjazdu i wejścia na statek, musieli zaopatrzyć się

w zapas soli mineralnych. Sól służyła podróżnym zarówno w czystej postaci, jak i do solenia produktów żywnościowych. Tylko dzięki czystej soli używanej do przyprawiania warzyw marynarze, żołnierze i zdobywcy nowych ziem mogli pokonywać duże odległości. Mieszkańcy miasteczek i wsi, przez które przechodzili pielgrzymi, sprzedawali im sól, bez której niemożliwe było kontynuowanie wędrówki. A jeśli ktoś nie podróżował, także potrzebował soli i przypraw do konserwowania łatwo psujących się produktów.

Oczywiście sól jest nieodzowna nie tylko we Włoszech, ale też wszędzie, i tak było zawsze. Mimo to ludy jedzące więcej mięsa przyjmują sól, którą zawiera krew zjadanych organizmów, natomiast kuchnia śródziemnomorska, oparta na ubogich w sól potrawach pochodzenia roślinnego, wymaga dodawania większych ilości soli niż kuchnie krajów północnych, zapewniające więcej białka.

Historia Morza Śródziemnego pełna jest konfliktów o sól. Wenecja, Genua i Piza walczyły między sobą o monopol na wykorzystywanie warzelni soli na Sardynii, Sycylii, Balearach i w Afryce Północnej. W pierwszym dziesięcioleciu XVI wieku wybuchł zbrojny konflikt między papieżem Juliuszem II a księciem Ferrary Alfonsem d'Este. Papież, właściciel warzelni w Comacchio w pobliżu Rawenny, oburzył się, gdy władca Ferrary, który posiadał warzelnie w pobliskiej Cervii, zaczął sprzedawać

sól w Lombardii i Piemoncie po niższych cenach od tych, które ustanowił papież, mający monopol solny. W dodatku państwo kościelne, które sprzedawało poddanym ich własną sól, pobierało od kupujących podatek od luksusu, jako że sól uważana była za „dobro zbyteczne".

Właśnie przez Genuę przechodziła w średniowieczu europejska „droga solna" z Sycylii (skąd sól sprowadzano morzem) do Francji, Niemiec i wnętrza kontynentu, dokąd dowożono ją drogą lądową przez Apeniny i Alpy. Dlatego sól dostępna była genueńczykom, choć wobec konieczności jej importowania używali jej stosunkowo oszczędnie. Jednak focaccie posypywali nią szczodrze.

Od średniowiecza do naszych czasów genueńską focaccię przyrządza się tak samo. Wieczorem zagniata się drożdżowe ciasto i zostawia na noc, by wyrosło, a o świcie gotowa focaccia jest wyjmowana z pieca, aby mógł ją zabrać rybak szykujący się do wypłynięcia. Z czasów średniowiecznych zachowało się zarządzenie władz kościelnych Genui, grożące sankcjami tym wszystkim, którzy ośmieliliby się zajadać focaccię w czasie mszy. Zachowanie takie uznano za bluźniercze: kto niedawno jadł, nie może przystąpić do komunii świętej... Najwyraźniej niemało było ludzi, którzy w czasie mszy ulegali pokusie zatopienia zębów w aromatycznym miękkim placku.

Istnieje też inny średniowieczny dokument, *disciplina*, czyli dekret określający normy pieczenia prawdziwych genueńskich focaccii, wymieniający ich składniki i opisujący poprawny sposób przyrządzania. Przepis ten do dziś nie stracił ważności. Cykl produkcyjny nie może trwać krócej niż osiem godzin. Focaccia musi się składać w co najmniej sześciu procentach z liguryjskiej oliwy extra vergine, powinna być miękka w środku, ale chrupiąca z zewnątrz i mieć złotawy kolor, nabierający białego odcienia w każdym rowku.

Focaccie, farinate (placki z mąki z ciecierzycy), ciappe (placki z mąki z bobu, pieczone na płytkach z łupku zwanych właśnie *ciappa*. Tego samego łupku, którego pełno jest w całej Ligurii, a do niedawna wytwarzano z niego tablice szkolne dla szkół całej Europy), testaieu (placki z mąki kasztanowej) – wszystkie te wypieki o prostych kształtach różnią się mąką: mogą być pszenne, z ciecierzycy, bobu albo

kasztanów. Są to pokarmy proste, ale spożywa się je z najbardziej soczystymi darami ogrodu i sadu, toteż służą codziennemu ucztowaniu.

Różnego rodzaju focaccie podaje się ze świeżymi warzywami i serem. Je się je również z karczochami, dynią, porami i karczochami hiszpańskimi.

Na charakter Liguryjczyków, którym przypisuje się legendarne skąpstwo, wpływ ma również prawdopodobnie ubóstwo zasobów naturalnych. O skąpstwie owym krążą dowcipy. W jednym z nich niepocieszona genuenka chce zamieścić ogłoszenie *Mario umarł* i przysięga, że nie ma pieniędzy na dłuższy nekrolog. Poruszony jej ubóstwem właściciel dziennika pozwala dodać gratis dwa słowa, toteż wdowa pisze: *Mario umarł. Sprzedam fiata*.

Takie postacie spotkać można raczej w opowiastkach. Mimo wszystko historyczne pamiątki dają obraz rzeczywiście ubogiego wiejskiego życia Ligurii. Ciasto na ravioli, zwane tu *pansoti*, jest w tych stronach białe, a nie żółte, i każe wręcz pomyśleć o tym, jak bardzo żółte są tortelli i tortellini w Emilii. Powód jest prosty: do liguryjskiego ciasta nigdy nie dodaje się jaj. W Ligurii nie ma tradycji hodowli kur, toteż jaj było tu zawsze mało i jedzono je oszczędnie (reprezentatywny może być miejscowy placek wielkanocny: tylko cztery całe jaja na dużą okrągłą blachę), surowe lub gotowane, albo wykorzystywano do dekorowania potraw. W liguryjskiej kuchni rzadkie są też przyprawy korzenne. Przez stulecia, także w ramach swoich wypraw, Liguryjczycy handlowali korzeniami, docierali do nich, kupowali je, przewozili, sortowali, mieszali i pakowali, ale nigdy nie pozwolili sobie na dodawanie ich do jedzenia.

W Ligurii triumfują żywe zapachy ziemi, ostro wyczuwane po powrocie z podróży albo wypraw na morze. Nie tylko wydają się intensywne, ale też takie są, jak bazylia albo czosnek. Do specjałów z ogrodu warzywnego należą sławne karczochy – niektóre z nich po prostu „szczypią" w język, inne są łagodniejsze (sławny karczoch „fiołkowy", który rośnie w Albendze). Niezrównane są zielone sałaty, główne źródło witamin wiosną, jesienią i latem, które na każdym kroku i w każdej osadzie Ligurii noszą inne nazwy, gdyż wszędzie mówi się różnymi dialektami. Od starożytności aż do dziś każdej wiosny Liguryjczycy zbierają bukiety dziwnie nazywających się ziół. Noszą one ogólną nazwę *preboggion*, *prebuggiun* albo *pro-buggiun*, czyli „dla Bouillon" (według legendy tradycję tę zapoczątkował kucharz

Gotfryda z Bouillon), a w skład bukietu wchodzą: mniszek lekarski (zwany tu *dente de can*, psi ząb, albo *piscialetto*, małe dziecko, „siusiumajtek"), pokrzywa, mak, wczesna kapusta włoska, ogórecznik lekarski, botwina, czerwona cykoria, trybula, anyż, modrzyk górski, mlecz, talegua (*Reichardia picroides*), boccione maggiore (*Urospermum dalechampii*, *bell'ommo*). Na początku wiosny lub późną zimą Ligurycy mają zwyczaj spacerowania po polach i zbierania wszystkich tych ziół, żeby doprawiać nimi frittaty, nadziewać słone ciasta, przygotowywać nadzienie do ravioli.

Na wszystkich nieuprawianych terenach i w ogrodach warzywnych rosną trzystuletnie drzewa oliwne, natomiast gaje oliwne liczą trzy tysiące lat i nie ulega wątpliwości, że pozostaną w tych samych miejscach jeszcze przez wiele stuleci. Zbieranie oliwek nie jest sprawą łatwą: utrudnione, jeśli wręcz nie niemożliwe, jest korzystanie z maszyn rolniczych. Dlatego oliwki zbiera się tu ręcznie i tłoczy z nich oliwę, która należy do najwyżej cenionych we Włoszech.

W gajach oliwnych południowych Włoch zbiór oliwek jest zmechanizowany. W Toskanii procent pracy ręcznej jest znacznie wyższy i tłoczona tu oliwa kosztuje więcej niż oliwa z południa. Ale w Ligurii, gdzie oliwki rosną tylko na pofałdowanych terenach, wkład pracy ręcznej jest jeszcze większy, a wraz z nią rośnie wynagrodzenie ludzi zatrudnionych przy zbiorach.

W okresie zbioru oliwek liguryjskie wzgórza spowite są pomarańczowymi albo zielonymi siatkami, biegnącymi od drzewa do drzewa niczym długi hamak, na który spadają strącane kijami oliwki. Ale i te siatki są unowocześnieniem, które pojawiło się dopiero po drugiej wojnie światowej, podczas gdy w dawnych czasach oliwki strącano i zbierano z ziemi albo zrywano wprost z drzew.

W miesiącach zbiorów w gajach oliwnych pracowali wszyscy bez wyjątku. Najzręczniejsze jednak były dzieci. Jedna z takich młodych dziewczynek zbieraczek (ale nie oliwek, tylko migdałów) opisana jest w pięknej powieści Simonetty Agnello Hornby z 2003 roku *La mennulara* (Zbieraczka migdałów). Bohaterka, półdzika wieśniaczka, pracuje jako sezonowa zbieraczka w migdałowym sadzie. Tam zwraca na nią uwagę rządca, który dostrzega inteligencję i zręczność, z jaką dziewczynka porusza się od drzewa do drzewa, nie gubiąc i nie zostawiając na gałęziach ani jednego owocu. Już jako dorosła kobieta bohaterka robi karierę, zostaje administratorką wielkiego gospodarstwa, ale na zawsze zachowuje dziecięce przezwisko *La mennulara*, „zbieraczka migdałów".

Dziś pracę ułatwiają sieci, ale aby rozwiesić je pod drzewami, trzeba to zrobić dokładnie tak, jak robiono by to w średniowieczu, gdyby ich wtedy używano. Jedyna różnica polega na tym, że teraz nie splata się ich ręcznie, lecz wytwarza za pomocą małej maszynki z sześcioma igłami (i na tym kończy się cała mechanizacja!).

Liguryjska oliwa doskonale nadaje się do smażenia. W Genui szczególnie popularne są smażalnie, w których na oczach klientów smażą się we wrzącej oliwie krewetki mazzancolle i kawałki ośmiornic. Lokale te nie mają nic wspólnego z anonimowymi fast foodami, ale są przejawem najwyższego wyrafinowania dostępnego spieszącym się przechodniom, którzy chcą posilić się po drodze. Pod daszkami straganów można dostać ekskluzywne smakołyki: smażą się tu obtoczone w cieście ryby i owoce morza, cukinia, karczochy, szpinak i sałata. Czasami (choć rzadko) w asortymencie produktów do smażenia pojawiają się też, jak za dawnych czasów, flaki krojone w paski i suszony dorsz.

Na wszystkich uliczkach miasteczka Portovenere w okręgu La Spezia w pierwszą niedzielę września przy dźwiękach muzyki i pośród różnych atrakcji smaży się ośmiornice.

Wyśmienita liguryjska oliwa jest też podstawowym składnikiem pesto alla genovese, sosu znanego w całym świecie. Pesto zostało wynalezione po to, aby

przechowywać od lata do jesieni, a nawet zimy, bazylię, obficie porastającą liguryjskie wybrzeża, wspaniałą i pachnącą roślinę, która jednak szybko więdnie. Oczywiście oprócz dużej ilości bazylii trzeba utrzeć w marmurowym moździerzu drewnianą gałką do ucierania (sos wziął od niej nazwę) także orzeszki pinii, które można wydobyć z szyszek spadłych z pinii rosnących na poboczu drogi koło domu (by nie popaść w przesadę, dopuszczamy kupienie tych orzeszków).

Pozostałe dwa składniki sosu to czosnek i owczy ser pecorino sardo. Niektórzy fałszywi eksperci twierdzą, że ser ten można zastąpić parmezanem. Każdy etnogastronom ma jednak świadomość, że w dawniejszych czasach do Ligurii mógł docierać ser wytwarzany nie w Parmie, leżącej za nieprzebytymi górami, ale tylko na Sardynii, w zaprzyjaźnionym regionie położonym nad tym samym morzem, mającym doskonałe połączenie z Genuą drogą morską. Na Sardynii hoduje się owce i wytwarza twardy ser owczy... i to właśnie pecorino sardo jest właściwym i autentycznym składnikiem prawdziwego liguryjskiego pesto.

W Ligurii nie ma dużo miejsca na sady, ale owoce uprawia się tu tak intensywnie, że stanowią one nie mniej niż trzydzieści procent tego, co jedzą mieszkańcy. Lekarz z końca XVI wieku, Bartolomeo Paschetti, po przeniesieniu się z Werony do Genui narzekał: *Ci panowie Genueńczycy* [...]. *Zjadają oni za duże ilości owoców, żywiąc się nimi bardziej niż innym jadłem. Do tego stanu rzeczy przyczynia się wielu z waszej ojczyzny i z innych stron, polegając przy obiedzie i kolacji bardziej na owocach niż na innym jadle*[54].

LOKALNE POTRAWY LIGURYJSKIE

PRZYSTAWKI: Gianchetti (albo bianchetti) – narybek drobnych ryb śródziemnomorskich. Łowienie go jest ściśle reglamentowane, toteż jeśli potrawy tej chce spróbować ktoś, kto nie pochodzi z Ligurii, musi być dobrze poinformowany. Miejscowi wiedzą oczywiście, gdzie, kiedy i w której trattorii można je zamówić. Bianchetti smaży się albo gotuje.

Pstrąg liguryjski, usmażony i marynowany przez dobę albo półtorej doby; **boghe in scabecio**, **liguryjska wersja ryby in carpione** (po usmażeniu ryby obtoczonej

w mące zalewa się ją marynatą z octu zmieszanego z zasmażką z cebulą, czosnkiem, liściem laurowym, szałwią i rozmarynem); **sardele solone** z Monterosso (potrawa zanikająca – te małe rybki łowiono niegdyś nocą w przy użyciu świateł i solono o świcie na brzegu. W artykule na temat tego gatunku w „Il Sole 24 Ore" Davide Paolini przedstawia Monterosso jako „stolicę sardeli" i pisze o tych rybach, że przemieszczając się w wodzie, tworzą ogromne „kule"); **cappon magro** („postny kapłon", nazwa wyraźnie ironiczna), typowa potrawa genueńska przyrządzana z wielu warzyw, ryb, skorupiaków i mięczaków (langust, krewetek, ostryg) w sosie czosnkowym; **frisceu** – racuchy na piwie; **omułki liguryjskie**; **omułki nadziewane**; **condiggion** – sucharki marynarskie z czosnkiem i posiekanymi warzywami z dodatkiem *mosciame* (suszonego delfina, tuńczyka lub innej dużej ryby).

Sporo liguryjskich specjałów ma pewną wspólną cechę – nie potrzebują talerzy. W tym regionie niewiele osób jada obiady przy stole. Marynarz, rybak czy rolnik, który wdrapał się na górski taras, woli obejść się bez obsługi. Jeśli pod ręką jest kapusta, używa się sparzonego kapuścianego liścia, jeśli jest focaccia, gotowe jedzenie umieszcza się właśnie na niej. Popularne jest też *cibo-tasca* albo *cima*, czyli rodzaj „kieszonki" lub woreczka z dolnej części mostka cielęcego, wypełnionego plasterkami mięsa cielęcego, grasicą, móżdżkiem i szpikiem, suszonymi grzybami namoczonymi w ciepłej wodzie i wyciśniętymi, groszkiem, serem, jajkiem i świeżym majerankiem. Po nałożeniu farszu „kieszonkę" zaszywa się nicią, gotuje i zostawia do wystygnięcia. **Farinata** – placek z mąki z ciecierzycy, często doprawiany w Ligurii cebulą, rozmarynem i pieprzem; małe **focaccie z serem**, **focaccia z dynią** lub **z cebulą** albo **polenta z ciecierzycy** (panissa).

Liguryjskie słone wypieki, na przykład **tort wielkanocny** składający się z cienkich warstw ciasta oraz gotowanej botwiny i szpinaku, z chudym mlekiem i trzema rodzajami sera (na cześć Trójcy Świętej): świeżej ricotty oraz tartego dojrzałego parmezanu i pecorino. W skład tortu wchodzą też cztery całe jaja na twardo, symbolizujące czterech ewangelistów. Taki tort w idealnym wydaniu powinien mieć trzydzieści trzy warstwy, tyle, ile lat żył Jezus. Jest doprawiony ziołami z klasycznego liguryjskiego *preboggion*.

PIERWSZE DANIA: Corzetti – makaron w kształcie maleńkich krążków, które mogą być płaskie lub zwinięte w ósemkę, w sosie majerankowym z roztartymi

orzeszkami pinii albo świeżym łososiem, cebulą i orzechami; **cappellacci**, makaron z ogórecznikiem w sosie z orzechami; **minestrone alla genovese** – zupa jarzynowa po genueńsku; **trenette** – nazwa pochodzi od genueńskiego wyrazu *trene*, który oznacza „sznurki", „sznurowadła", ale ma też związek ze starorzymskim słowem *tria* (makaron), używanym do dziś na Sycylii i w Apulii, gdzie gotuje się **la tria con ceci** (makaron z ciecierzycą). Trenette, podobnie jak inne rodzaje pasty, a zwłaszcza trofie, je się z sosem pesto.
Piccagge – makaron wstążki przyprawiony sosem pesto albo z karczochów.
Pasticci (paszteciki, zapiekanki), **słone ciasta**, **babki** wypełnione ziołami z *preboggion*. Jako nadzienia używa się także prescinseua, świeżego, lekko kwaskowego miękkiego twarogu z mleka krowiego.

DRUGIE DANIA: Asado – mostek cielęcy pieczony w piecu nie mniej niż siedem godzin; **cima ripiena** – nadziewany mostek cielęcy; **potrawka z jagnięcia z karczochami**; **accomodato** – potrawka z suszonego dorsza (*stoccafisso*), typowa potrawa z San Remo. W innych miejscowościach danie to ma nazwę **buridda**: w każdym razie jest to potrawa zimowa, przeważnie z ryby, w wielu lokalnych odmianach. Słynny jest wariant *stoccafisso* z grzybami, orzeszkami pinii i pomidorami.
Cacciucco – genueńska zupa rybna zapożyczona z pobliskiej Toskanii: do zasmażki z oliwy, anchois i przypraw dodaje się oliwki, orzeszki pinii i ziemniaki, a potem kawałki *stoccafisso*. Cacciucco je się obowiązkowo na początku sezonu tłoczenia oliwy, gdy otrzymuje się pierwszą mętną, zielonkawą i lekko gorzką oliwę, używaną do przyprawiania dania buridda.
Bel albo **belu**, czyli „flaczki" z suszonej ryby, które wymagają odpowiedniego zmiękczenia i dłuższego gotowania; **cukinia**, **bakłażany**, **cebule** i wszelkie warzywa nadające się do faszerowania. Ich miąższ miesza się z jajkiem, miękiszem chleba, utartym czosnkiem, natką pietruszki i innymi pachnącymi ziołami, w niektórych miejscowościach dodaje się gotowane ziemniaki i suszone grzyby.
Mesciua – danie charakterystyczne dla okolic La Spezii, składa się z ciecierzycy, fasoli i pszenicy, które gotuje się i doprawia solą, pieprzem i oliwą.

DESERY: Latte dolce (w dialekcie genueńskim: laete doce frìto) – rodzaj racuszków smażonych w oleju z otartą skórką cytryny.

LOKALNE PRODUKTY LIGURYJSKIE

Głównym lokalnym produktem jest **oliwa extra vergine z Riwiery Liguryjskiej**, jedna z najlepszych we Włoszech (zob. rozdz. *Oliwa*).
Nie tak sławne (po części z tej prostej przyczyny, że nie mogą przewyższyć ani dorównać sławą oliwie) są: **ser** z Santo Stefano D'Aveto, dojrzewający przez dwa miesiące, oraz **muscoli**, czyli omułki z La Spezii. Dobrą opinią cieszy się miejscowa **bazylia**, najbardziej aromatyczna na świecie, pochodząca z upraw położonych w okolicach Genova Pra'.
Oliwki z Taggii, małe, ale bardzo smaczne – uprawia się je bardzo starymi, tradycyjnymi sposobami. Idealnie nadają się do przechowywania i są niezbędne do przyrządzenia królika po liguryjsku.
Fioletowe szparagi z Albengi. Aby przyspieszyć ich dojrzewanie, szparagi uprawia się w Albendze na odpadkach bawełny, ponieważ fermentujące włókna bawełniane wydzielają ciepło przyspieszające wzrost młodych szparagów, trwający dziesięć dni.
Kasztany jadalne; **liguryjski** (albo **genueński**) **sos pesto**; **sos z orzechów**, **sos marò** z bobu, czosnku, mięty i sera – specjał z San Remo.
Chinotti, cytrusy rzadkiej odmiany (*Citrus myrtifolia*) uprawianej tylko w pasie Riviera di Ponente, w okolicach Albengi. Spożywa się je w postaci kandyzowanej, ale wyrabia się z nich też likiery i sławny napój bezalkoholowy Chinotto; **anyżowe biszkopty** z Lagaccio.
Syrop różany z sokiem cytrynowym (przepis powstał w Genui).

LOKALNY NAPÓJ: Zimne **białe wino**, które pije się z *pirone*, pękatej szklanej karafki o stożkowatym kształcie, z długim i wysokim dzióbkiem. Wino znajdujące się w *pirone* nasyca się powoli tlenem. Picie jest efektowne, gdyż strumień wina leje się z góry prosto do ust.

ANANASSO BAR

Cocktails **Long Drinks**

BIRRA LIQUORI

BEER · SOFT DRINKS · LIQUORS

CAPPUCCINO ART

BREAKFAST

Sandwiches · Desserts

TORTE **FOCACCE** PIZZA

DAWNE DARY AMERYKI

Kulinarna tradycja północnej części Włoch powstała niezależnie od regionów południowych. Jednak na początku czasów nowożytnych (XVII–XVIII wiek), zarówno na północy, jak i na południu klepano straszną biedę. Podczas tych dwustu lat znaczna część ludności zachodniej Europy żyła w nędzy. We Włoszech zarysował się kryzys demograficzny, przede wszystkim na wsi, gdzie panowało niedożywienie, prawie głód. Biedacy z południa zapełniali żołądki ziołami, na szczęście bogatymi w witaminy. Natomiast na północy, gdzie żyjąca w niedostatku ludność żywiła się zupami z pszenicy orkiszowej, szerzyły się choroby i śmiertelność była bardzo wysoka.

Sytuacja zaczęła się poprawiać w XVIII wieku, gdy większość obszaru północnych Włoch znalazła się pod rządami Habsburgów, którzy z właściwą tej dynastii przedsiębiorczością i rozsądkiem podjęli energiczną walkę z nędzą, promując skuteczną i korzystną politykę podatkową oraz nowoczesne rolnictwo, oparte na naukowych podstawach. Głód na północy został pokonany dzięki wprowadzeniu na wiejskie tereny tego rozległego regionu upraw roślin sprowadzonych półtora wieku wcześniej z Nowego Świata. Rząd austriacki wsparł, upowszechnił i wprowadził do diety Włochów kukurydzę, a w niektórych regionach ziemniaki. Pomidory nie potrzebowały promocji: na południu były już szeroko uprawiane i na szczęście włączone do codziennej diety, zgodnie z powszechnym życzeniem.

Tak więc kukurydza, nowość, która pod koniec XVI wieku przybyła do Europy z Ameryki, weszła do powszechnej świadomości Włochów dzięki działaniom

Habsburgów, którzy rządzili wówczas Austrią, Węgrami, Niderlandami, północnymi Włochami i Bałkanami i aż do końca XVII wieku sprawowali władzę także nad Hiszpanią, której zawdzięczamy odkrycie Nowego Świata. Prawdą jest, że w pozbawionych naukowego uzasadnienia ludowych opowieściach przypisywano tej roślinie inne pochodzenie. Toskańczycy nazywali ją (i nadal nazywają) *granoturco*, „tureckim zbożem"; Wenecjanie – „tureckim sorgiem". Jednak Turcy mówią na to samo zboże „pszenica egipska", a Egipcjanie „pszenica z Syrii". Francuzi z regionu Pirenejów zwą kukurydzę „hiszpańskim zbożem", co jest już bliższe prawdy. Co dziwne, nikt nie określił jej mianem, które byłoby najodpowiedniejsze: „zboże meksykańskie".

Ze sprawozdania Kolumba przesłanego katolickim monarchom wynika, że gdy on i jego towarzysze ujrzeli kukurydzę na właśnie odkrytych ziemiach, wywarła ona na nich wielkie wrażenie.

Kolumb tak pisze o swej trzeciej podróży w roku 1498:

> *Polecili tedy przynieść chleb, różne owoce i wino czerwone i białe, które jednak było nie z winogron, ale zapewne z owoców, czerwone z jednego rodzaju, a białe z innego, podobnie jak kilka innych rodzajów win robionych z kukurydzy, której ziarno znajdujące się w kłosie podobnym do kiści przywiozłem do Kastylii, gdzie teraz jest go dużo. Wydaje się, że jego najlepszym rodzajom przypisuje się wielkie zalety i wielką wartość.*

Wśród wielu świadectw ciekawe są relacje innych podróżników z epoki Kolumba, do których należeli Gerolamo Benzoni (1572), Pietro Andrea Mattioli (1568), a także późniejsi komentatorzy: José de Acosta (1589), Juan de Cardenas (1591) oraz Garcilaso de la Vega (1609)[55].

Pietro Martire di Anghiera pisał:

> *Pieką niezbyt różnorodny chleb, także ze zboża zwanego prosem, które w wielkiej obfitości mają Lombardowie i Hiszpanie z Granady. Jego kiść jest dłuższa od dłoni, niemal o wielkości ramienia, i kończy się szpicem. Natura umieściła w godnym podziwu ułożeniu nasiona, które z uwagi na kształt i objętość przypominają groch: niedojrzałe są białe, a gdy dojrzeją, robią się bardzo czarne, po rozkruszeniu przewyższają swą białością śnieg; tego rodzaju zboże nazywają kukurydzą*[56].

W urzekającej książce dla dzieci, *Il pentolino magico* (Magiczny rondelek), sławny historyk Europy i wyżywienia Massimo Montanari upowszechnił tekst z XVIII wieku, który wyszedł spod pióra pisarza Giovanniego Battarry. Przytacza on ciekawą rozmowę (umiejscowioną w roku 1780), charakterystyczną dla chłopskiej rodziny drobnych dzierżawców z Romanii:

> *– Zwyczaj siania kukurydzy – mówi ojciec, odpowiadając na pytanie syna Ceccone – pochodzi sprzed około czterdziestu lat* [to jest w przybliżeniu z roku 1740]. *Na początku uprawialiśmy ją w małych ilościach, tyle, żeby wystarczyło na zrobienie osiem albo dziesięć razy polenty. Potem, widząc, że zbiory są dobre, przeznaczyliśmy dla niej więcej miejsca. Gdybyście byli tu, synowie moi, w roku głodu tysiąc siedemset piętnastym, zobaczylibyście, jak rodziny naszych biednych chłopów wyruszały na poszukiwanie ziół i korzeni, żeby je jeść ot tak, bez żadnego dodatku, lub piec chleb z żołędzi i winogronowych pnączy. Za to teraz, kiedy mamy to nowe pożywienie, dajemy sobie radę także w gorszych latach. Co więcej, obecnie wprowadza się pewne zagraniczne korzenie, podobne do trufli, które nazywają ziemniakami.*
>
> *– Do czego one służą? – pyta Ceccone.*
>
> *– Są doskonałym pożywieniem tak dla ludzi, jak i zwierząt – wyjaśnia ojciec. – A gdyby i nam udało się je zasadzić, nie cierpielibyśmy już głodu.*
>
> *– Nie żartujecie? – wtrącił drugi syn, Mingone.*
>
> *– Mówię poważnie – zapewnia ojciec. – Tego ranka właściciel dał mi dwie torby tych korzonków, które przyrządza się na różne sposoby: można je jeść ugotowane w wodzie, upieczone w popiele, z dodatkiem mleka i masła... i robi się z nich także chleb.*
>
> *– Chleb? Ale chleb z tych korzeni będzie miał inny smak niż z pszenicznej mąki.*
>
> *– To chleb o dobrym smaku i wyglądzie, który twardnieje nie prędzej niż po miesiącu i nie pleśnieje* [...].
>
> *– To by mogło przynieść nam wiele korzyści – zauważa Mingone. – Każdego roku zużywamy jedenaście albo dwanaście worków*

zboża, moglibyśmy więc oszczędzić połowę. Ale powiedzcie mi, czy można upiec chleb tylko z ziemniaczanej mąki?

– Można – odpowiada ojciec – ale powiadają, że taki chleb jest trochę ciężkostrawny.

– To dobrze! – woła Mingone. – Niestrawność chłopom nie szkodzi. Przeciwnie, wydaje im się, że są bardziej najedzeni[57].

Tak więc wykształceni panowie zaznajomili chłopów z kukurydzą, ucząc ich przyrządzania polenty. Od połowy XVI wieku kukurydza obecna jest w martwych naturach i na książkowych ilustracjach. Giuseppe Arcimboldi (koniec XVI wieku) przedstawił ją kilka razy na alegorycznych obrazach (*Lato, Jesień*) oraz na portrecie cesarza Rudolfa II (*Wertumnus*).

Problem polegał na tym, że kukurydzę przywieziono do Europy bez żadnej wiedzy o jej właściwym wykorzystaniu jako pokarmu[58]. Brak witaminy PP (niacyny) w kukurydzy skutkował tym, że wśród włoskiej ludności zaczęła szerzyć się pelagra, czyli rumień lombardzki, choroba, której nadano w świecie miano włoskiego trądu. U ludzi żywiących się wyłącznie polentą występowało też wole (niedoczynność tarczycy, kretynizm), wywoływane niedostatkiem jodu w wodzie i pożywieniu. Brak

jodu (i nadmiar polenty) charakteryzowały dietę górskiej prowincji Bergamo, toteż jej mieszkańcy dawniej byli ulubionymi bohaterami żartów.

Europejczycy nie wiedzieli, że Majowie i Aztekowie moczyli kukurydzę w wodzie wapiennej, żeby podnieść jej wartość odżywczą[59]. Później, przeczuwając potrzebę wprowadzenia do diety składnika białkowego, do polenty zaczęto dodawać we Włoszech ser albo masło i jadać ją z bardzo słonymi dodatkami: z sardelami, pikantną wędliną, dziczyzną (Bergamo) i zającami (Lodi). Dopiero wtedy polenta pozbyła się opinii szkodliwego i niebezpiecznego pożywienia biedaków.

Kukurydza „z pierwszego importu" miała specyficzny smak, a kolby zawierały osiem rzędów ziaren. Współczesna kukurydza, owoc genetycznej selekcji, ma kolby z ziarnami ułożonymi w piętnastu, a nawet dwudziestu czterech rzędach. Niestety, selekcja genetyczna znacznie pogorszyła jej smak. Ostatnio stowarzyszenie Slow Food zaangażowało się w ratowanie pierwotnej odmiany tej rośliny – kukurydzy ośmiorzędowej z Garfagnany, która pod koniec XX wieku zachowała się we Włoszech w liczbie zaledwie kilku kolb. Jednakże, gdyby nawet tę odmianę zaczęto obecnie uprawiać na dużych obszarach, nie oznaczałoby to jeszcze zażegnania groźby jej wyginięcia.

Oprócz kukurydzy władze, niejako odgórnie, wprowadziły w północnych Włoszech także ziemniaki, tak zwane „amerykańskie kasztany". Ziemniak przybył oczywiście z Ameryki, ale nie przez Hiszpanię, jak kukurydza, lecz przez Francję, gdzie został wprowadzony (z wielkim powodzeniem) do codziennego menu przez gastronoma dworu Ludwika XVI, Augustina Parmentiera. Jak opisują to historycy kuchni francuskiej, Parmentier eksperymentalnie zasadził pierwsze bulwy ziemniaka w królewskiej ujeżdżalni. Ponieważ była to innowacja francuska, pamiętając o dużej niechęci do Francuzów i rywalizacji z tym krajem, nietrudno się domyślić, że ziemniaki przyjęto we Włoszech niechętnie. Trzeba było użycia siły i tragicznego niedoboru żywności na początku XIX wieku (wywołanego różnymi wojnami), aby wprowadzić je do diety ludności.

Władze państwowe prowadziły szeroką kampanię propagandową, kierując ją z jednej strony do warstw wykształconych, a z drugiej do ludu. Z myślą o tych pierwszych około roku 1800 przetłumaczono i wydano drukiem dzieła Parmentiera. Początkowo „biała trufla" została zaakceptowana przez prostych ludzi z północnych Włoch, ale tylko jako pasza dla świń (przyjęta niezbyt dobrze). Dopiero później ziemniaki zaczęli jeść także ludzie. Jednak w odróżnieniu na przykład od Rosji, gdzie po „ziemniaczanych przewrotach" w latach 1834 i 1840–1844 nadeszła epoka powszechnej miłości do miękkiej bulwy, Włosi nie porzucili swych tradycji żywieniowych i nigdy nie pozwolili zbytnio rozpanoszyć się ziemniakowi.

Pomidor (w języku nahua *tòmatl*, czyli „mięsisty owoc"), w odróżnieniu od innych dawnych darów Ameryki, przyjął się spontanicznie na południu Włoch. W drugiej połowie XVI wieku Europejczycy przypisywali mu magiczne właściwości, a nawet uznali za afrodyzjak. Z początku zwali go *pomme d'Amour* („jabłkiem miłości"), potem jednak sieneński uczony i botanik, Pietro Andrea Mattioli, przechrzcił go z powodzeniem na *pomme d'or* („złote jabłko"). Natomiast Francuzi, Anglicy i Niemcy wybrali brzmieniowe naśladownictwo oryginalnej nazwy i zaczęli określać nowy owoc mianem *tomate*.

Żyjących w XVI wieku ludzi nie mogła nie uderzyć uroda pomidorów. Lekarz z Modeny, Costanzo Felici, pisał, że *są raczej piękne niż smaczne*[60]. Pierwsze malarskie przedstawienie w Europie zarówno pomidorów, jak i kukurydzy znajdujemy na obrazie Arcimboldiego z 1591 roku: *Portret Rudolfa II jako alegoria Wertumnusa* – usta portretowanego przybrały na nim kształt małych pomidorków czereśniowych (*Lycopersicon cerasiforme*).

Losy pomidora potoczyły się zupełnie inaczej niż losy ziemniaka. Ten drugi został narzucony odgórnie, wprowadzony niemal siłą, natomiast pomidory przyjęły się w XVI wieku najpierw w niższych warstwach społeczeństwa i dopiero później obudziły zainteresowanie arystokracji. Tak przynajmniej twierdzi Castore Durante, który zapewnia, że pospólstwo południowych Włoch jadało pomidory już około połowy XVI wieku, smażąc je w oliwie z solą i pieprzem, jak bakłażany[61]. Natomiast klasy panujące wykazały pewien opór w przyjęciu tego produktu. W 1607 roku Giovanni Francesco Angelita Roco, który określał siebie mianem „niezrównanego akademika", poświęcił im traktat *I pomi d'oro*. Potem pochwałę pomidorów zamieścił w słynnej książce kucharskiej *Il panunto toscano* (Toskańska kuchnia) jezuicki kucharz Francesco Gaudenzio. Niewydany rękopis tego dzieła zachował się w bibliotece w Arezzo i dopiero w 1974 roku, po przeszło dwustu sześćdziesięciu

latach, odkrył go i przygotował do druku Guido Gianni. Właśnie tu, a także we współczesnych pismach Antonia Latiniego, znajdujemy pierwsze zalecenia, jak gotować owe *pomi d'oro*: *Owoce te przypominają jabłka, uprawia się je w ogródkach i gotuje w sposób następujący: zbiera się rzeczone jabłka, kroi je na kawałki i wkłada do rondla z oliwą, pieprzem, solą, utartym czosnkiem i miętą polną. Podczas smażenia należy je często odwracać, i pójdą nam na zdrowie, jeśli dodamy trochę bakłażanów i kabaczków*.

Jezuita José de Acosta pisał w 1589 roku, że gdyby ludzie przyzwyczaili się do korzystania z pomidorów, stałoby się tak wyłącznie po to, aby *przyhamować spożycie agresywnej papryki* [...]*, ale są one równie dobre do jedzenia*. Pod koniec XVIII wieku wielcy kucharze i gastronomowie, poczynając od Vincenza Corrada, zaczęli poważnie interesować się pomidorami. Ale dopiero począwszy od połowy XIX wieku (właśnie tak, zaledwie od stu pięćdziesięciu lat, nie wcześniej), w Neapolu pojawiło się danie uważane za „sztandarową potrawę" całych Włoch – makaron z sosem pomidorowym, vermicielli c'a pummarola, jak nazywają go w swoim dialekcie neapolitańczycy.

O tych pomidorowych „ucztach" opowiada książę Buonvicino Ippolito Cavalcanti w napisanej w dialekcie neapolitańskim książce *Cucina casareccia* (Kuchnia domowa), dołączonej do książki *Cucina teorico-pratica* (Kuchnia teoretyczno-praktyczna) z 1850 roku, w której opisuje, jak to w 1839 roku zdarzyło mu się spróbować po raz pierwszy makaronu z sosem pomidorowym.

W Neapolu, gdzie w spontaniczny sposób wynaleziono fast food, sprzedając parujące maccaroni na ulicach miasta, jeszcze w czasach Goethego makaron był biały albo posypany serem i dopiero około połowy XIX wieku neapolitańska pastasciutta (makaron z sosem pomidorowym) pojawiła się w tak emblematycznych i patriotycznych barwach – biało-czerwonej z dodatkiem zielonej bazylii – które znamy dziś i które później zasłynęły na całym świecie i weszły w krew wszystkim Włochom[62]. Właśnie wtedy wynaleziono w Neapolu, z myślą o nowych makaronach zatopionych w czerwonawym sosie, widelec z czterema zębami. Na wyraźne żądanie króla Ferdynanda II Burbona (1831–1859) w latach trzydziestych królewski majordomus, Gennaro Spadaccini, wprowadził do użytku krótki widelec z czterema zębami, zastępując nim długi z trzema. Na widelcu trójzębnym nie można było owinąć makaronu tak, aby zapobiec ściekaniu sosu, i dopiero widelec z czterema zębami

zdecydowanie ułatwił jedzenie. W ten sposób, dzięki sprowadzeniu z Ameryki pomidorów, ludzkość wzbogaciła się o sztuciec, bez którego nowoczesne społeczeństwo nie mogłoby się obyć.

Jean Anthelme Brillat-Savarin pisał, że najcenniejszym darem, jakim Nowy Świat uszczęśliwił Stary, jest indyk[63]. Aleksander Dumas ojciec wskazuje na liczne rzekome błędy Brillat-Savarina, do których zalicza zapewnienie, że indyki zostały przywiezione z Ameryki przez jezuickich misjonarzy. Dumas stawia swemu koledze zarzut bardzo trudny do sprawdzenia. *Indyki były znane Grekom* [...]. *W jednej ze swych zaginionych tragedii Sofokles wprowadził chór indyków, które opłakiwały śmierć Meleagra*. W czasie pobytu w Stanach Zjednoczonych Brillat-Savarin upolował nawet kilka tych ptaków, z których jeden był dość duży (może się to wydać dziwne Europejczykom, którzy już od dawna uważają indyka za ptaka domowego).

Indyki zostały sprowadzone do Europy przez jezuitów, którzy tak energicznie zabrali się do ich hodowania, że nowy ptak zapożyczył od nich nawet swoją nazwę: czasami Włosi mówią o nich *gesuiti*. Zapał mnichów brał się stąd, że prowadzili na amerykańskich terytoriach intensywną działalność handlową. Ich własnością było nawet w całości jedno z państw Nowego Świata, Paragwaj, który czerpał z eksportu indyków do Europy stałe dochody.

Wiemy, że to właśnie jezuici wspierali wprowadzenie licznych przepisów na bazie indyka do książki *Opera*, którą w 1570 roku wydał Bartolomeo Scappi, prywatny kucharz papieża Piusa V. Promując ten zbiór przepisów i inne poważne książki kucharskie, jezuici, wespół z władzami Kościoła katolickiego, starali się sprawić, aby indyk stał się cenionym obiektem pożądania, związać go z głównymi świętami religijnymi i nadać mu charakter bożonarodzeniowego przysmaku. Analogiczne zabiegi podjął też Vincenzo Cervio, który był na służbie u kardynała Alessandra Farnesego i w zgodzie z ogólną tendencją w książce *Trinciante* z roku 1581 zalecał indyki jako wykwintne danie na uroczyste przyjęcia. Takie samo stanowisko zajęli Bartolomeo Stefani, kucharz księcia Mantui, w książce *L'arte di ben cucinare* (Sztuka dobrego gotowania, 1662), oraz Carlo Nascia, kucharz księcia Parmy i Piacenzy, Ranuccia II, autor książki kucharskiej *Li quatro banchetti destinati per le quatro stagioni dell'anno* (Cztery biesiady na cztery pory roku).

Wydaje się rzeczą bezsporną, że indyki przejęły dekoracyjną i symboliczną rolę, którą na średniowiecznych ucztach odgrywały pawie. Bo w średniowieczu właśnie przed podaniem pieczonego pawia wygłaszano zwyczajowe mowy rozpoczynające świętowanie. Działo się tak z powodu dziwnego przekonania, że mięso pawia nie psuje się i można je przechowywać bez końca. Pieczonym pawiom nadawano wygląd żywych ptaków, wtykając w nie wyrwane wcześniej pióra i rozkładając ogon w elegancki wachlarz. Jedzenie pawi było symbolem luksusu, celebracją szczególnego biesiadnego rytuału. Jeśli wnioskować z licznych miniatur i rysunków, na początku XVI wieku tradycja ta wciąż była żywa. W Europie nie znano jeszcze mięsa indyka, a Kolumb zabierał się dopiero do opisania w swym dzienniku pierwszego indyka, którego ujrzał na Española (Haiti). Nieco późniejsze wzmianki o indyku znajdujemy w zapiskach Fernanda Corteza, odnoszących się do jego pierwszego pobytu w Meksyku (1519–1520). Cortez określa nowego dla siebie ptaka mianem „koguta z Indii" i opisuje go szczegółowo w *Cartas y relaciones* (Notatkach i relacjach), przeznaczonych dla cesarza Karola V, opublikowanych w 1522 roku w Saragossie.

Wszystko to działo się na początku XVI wieku. Począwszy od połowy stulecia, indyk wyparł ze świątecznych jadłospisów pawie i gęsi. Na obrazie Vincenza Campiego (1536–1591), wystawianym w Pinacoteca di Brera w Mediolanie, oraz na obrazie Joachima Beuckelaera (1530–1573) w Rijksmuseum w Amsterdamie zajmuje on miejsce pośrodku stołu.

Na początku nie wiadomo było, jak nazwać nowego ptaka, toteż powstało takie samo zamieszanie jak w przypadku kukurydzy. We Francji otrzymał on nazwę *dinde*, nawiązującą do określenia „Nowe Indie", w Anglii zaczęto nazywać go *turkey* z powodu rzekomego pochodzenia z Turcji. W Niemczech nazwa nawiązuje nie do nowych, ale do starych Indii – *Calecutischerhahn*, „kogut z Kalkuty". Włoskie miano *tacchino* pojawiło się jako określenie onomatopeiczne, naśladujące gulgotanie wydawane przez te ptaki.

Aczkolwiek mięso indyka jest doskonałe i smaczne, przede wszystkim na zimno, i niektórzy wolą je od kurczaka, pisał Aleksander Dumas w Le *grand dictionare de la cusine* (Wielki Słownik Kulinarny), *to nie brak smakoszy, którzy jedzą wyłącznie* sot-l'y-laisse [franc. „głupi, kto to zostawia", to znaczy część najbardziej smakowitą, kuper].

W zamieszczonych w tym samym słowniku rozważaniach na temat roli

indyków w historii wyżywienia i kultury Starego Świata Aleksander Dumas podaje taką oto ciekawostkę:

> *Podobnie jak byk, także indyk wpada we wściekłość na widok czerwieni i atakuje dziobem każdego, kto ma na sobie coś w tym kolorze. To właśnie przytrafiło się sławnemu Boileau.* [Nicolas Boileau-Despreaux (1636–1711), poeta i krytyk francuski, związany z Molierem, Racine'em i La Fontaine'em].
>
> *Gdy Boileau był jeszcze dzieckiem, bawił się na dziedzińcu, na którym wśród innych ptaków znajdował się też indyk. W pewnym momencie chłopiec przewrócił się, jego kurtka się uniosła i indyk, ujrzawszy znienawidzony kolor, rzucił się na niego i mocnymi ciosami dzioba zranił biednego Nicolasa w taki sposób, że ten, pozbawiony możliwości zostania autorem wierszy miłosnych, postanowił później uprawiać poezję satyryczną, w której źle wyrażał się o kobietach*[64].

EMILIA-ROMANIA

Zarówno Emilia, jak i Romania wzięły swe nazwy od wielkich dróg starożytnego Rzymu. Pierwsza od Via Aemilia, zbudowanej w roku 187 p.n.e. przez konsula Marka Emiliusza Lepidusa. Ten prosty jak strzała szlak prowadzi z Rimini przez Lombardię i Piemont (Novarę i Tortonę) aż do Aosty i do strategicznej przełęczy Świętego Bernarda, jedynej, która w czasach starożytnych umożliwiała pokonanie łańcucha Alp w kierunku Francji. Via Aemilia przecina Bolonię, Modenę, Reggio Emilia, Parmę i Piacenzę, Imolę, Faenzę, Forlì, Cesenę i prawie we wszystkich tych miastach pełni funkcję głównej arterii. Jeszcze dziś plany wielu miast Emilii odwzorowują szachownicę starożytnego wojskowego obozu Rzymian. Był to wynik tak zwanej centurializacji (dzielenia na centurie), przyjętej także w *ars gromatica* (jak w starożytnym Rzymie nazywano miernictwo). Podobnie jak aleje i ulice w Nowym Jorku, w miastach Cesarstwa Rzymskiego ulice przecinały się pod kątem prostym albo biegły równolegle do siebie i nazywano je odpowiednio *cardae* (przecznice) i *decumanae* (równoległe). W ten sposób powstawały kwadratowe sektory o boku mniej więcej siedmiuset metrów. Takie też były rozmiary pola, które przyznawano w ramach odprawy weteranowi rzymskiej armii przechodzącemu w stan spoczynku.

Via Aemilia nie zmieniła swej nazwy przez ponad dwa tysiące lat, choć w oficjalnym nazewnictwie figuruje teraz jako Statale (droga publiczna) nr 9.

Via Romea, od której wzięła swą nazwę Romania, nie biegnie tak prosto, ale wije się łagodnie między wzgórzami, prowadząc z Rimini do Rzymu. „Droga pielgrzymów" – takie jest dokładne znaczenie terminu Via Romea, który nieprzypadkowo był w powszechnym użyciu i stosowano go nie tylko do tej, ale także do innych dróg pokutników. W różnych tekstach mianem *romea* określane są też Via Francigena, Via dell'Ambra (Bursztynowa), droga Normanów czy Via Petrina.

W epoce rzymskiej, gdy nie było jeszcze tradycji pielgrzymowania, Via Romea nosiła oczywiście inną nazwę, a mianowicie Via Popilia, na cześć konsula Publiusza Popiliusza Leanasa, który kazał ją zbudować w II wieku n.e. Via Popilia zyskała ogromne znaczenie, gdy na początku V wieku cesarz Honoriusz przeniósł stolicę zachodniego cesarstwa rzymskiego z Rzymu do Rawenny. Córka Teodozjusza II, Galla Placidia (która spoczywa w mauzoleum raweńskim z gołąbkami na błękitnym tle), poleciła odnowić tę drogę i przemianowała ją na Via Reina albo Regina.

Gdy w późniejszym okresie chrześcijaństwo umocniło się w Europie, a Rzym zyskał status duchowej potęgi chrześcijańskiego świata, stając się celem wędrówek pątników – *romei* – z całego świata, jej nazwa znowu się zmieniła. Tym razem nazwano ją Via Romea. Prowadziła ze wschodnich krańców Europy – z Częstochowy – do Włoch, ale rozwidlała się w Akwilei (ważnym pośrednim etapie wielu pielgrzymek), skąd część pielgrzymów kontynuowała podróż drogą morską. W Rawennie wracali oni na ląd i podejmowali marsz „drogą pielgrzymów", prowadzącą w głąb półwyspu przez Tolentino, Asyż i Spoleto do rzymskich sanktuariów.

Pielgrzymi, którzy w Akwilei obierali szlak lądowy, zatrzymywali się na długi postój dopiero w Padwie, gdzie znajdował się wielki i ważny szpital. Tu mogli odetchnąć, wyleczyć się i podjąć długą wędrówkę do Rzymu. Z Padwy droga biegła przez podmokłe tereny (miejscowe bagna zostały osuszone dopiero w dwudziestoleciu międzywojennym) do bogatego opactwa Pomposa (XI wiek), które wznosiło się na suchej wysepce. W opactwie tym, ważnym punkcie tranzytowym, benedyktyńscy mnisi rozwijali energiczną działalność, polegającą na goszczeniu wędrowców. Oferowali (często bardzo drogo) duchową pociechę i fizyczną podporę ludziom bogatym, kupcom i możnym tego świata, z których wielu zatrzymywało się w klasztorze na długie miesiące. W Pomposie kwitły sztuki piękne, zgromadzono też bogaty księgozbiór. Opactwo było jedną z twierdz średniowiecznej mistyki i kolebką liturgicznego śpiewu. Właśnie tu, słuchając hymnu świętego Jana, Gwidon z Arezzo

wynalazł w 1026 roku graficzne symbole na oznaczenie dźwięków muzycznych, do dziś szeroko wykorzystywane przez kompozytorów.

Region przecinających się dróg, wcinająca się głęboko w półwysep Emilia -Romania, ucieleśnia także i teraz formułę niepowstrzymanego ruchu. Z łatwością można tu śledzić stapianie się idei i wyobrażeń w zmieniających się modach i stylach, w odniesieniu do różnych faz rozwoju architektury świeckiej. Na każdym kilometrze podróżnik napotyka żywe ilustracje encyklopedii sztuk plastycznych – romańskie katedry Modeny, gotyk Bolonii, bizantyjskie mozaiki Rawenny, renesansową Ferrarę, klejnot, który robi wrażenie, jakby wyszedł spod pędzla jednego artysty, a wreszcie dekadenckie budowle kwiecistego stylu Liberty w kąpielisku Rimini. Co więcej, w Romanii i Emilii czuje się siłę ruchu, poezję szybkości, upojenie otwartymi przestrzeniami. Tu każdy mieszkaniec ma motorynkę albo rower. W Emilii mógł się spełnić geniusz inżyniera Lamborghiniego, braci Maserati i wielkiego projektanta Enza Ferrariego. Wyścigowe samochody marki Ferrari nadal projektuje się, montuje i dociera w Maranello, w pobliżu Modeny.

Wygląd Emilii-Romanii oddaje dwa przeciwstawne oblicza Włoch. O ile Emilia jest żyzna i bogata, o tyle Romania zawsze była regionem biednym, pogrążonym w kłopotach.

Ta podwójna tożsamość powstała po rozpadzie cesarstwa rzymskiego i podboju przez Longobardów w 568 roku. Longobardowie wzięli w posiadanie zachodnią połowę obecnego regionu (Emilię), podczas gdy Romania, jego część wschodnia, pozostała pod władzą wschodniego cesarstwa rzymskiego. Dość prędko, bo już w VIII wieku, za czasów papieża Hadriana I i z pomocą wezwanych przez niego wojsk Franków pod wodzą Karola Wielkiego, państwo papieskie odebrało Longobardom całe terytorium Emilii, dołączając je do swych włości. Zależni od władz kościelnych feudalni markizowie zmuszali ludność do świadczeń w postaci robocizny i podatków, aż w końcu ich ucisk stał się nie do zniesienia i nadeszła epoka buntów. Począwszy od wieku X, na całym terytorium Emilii wyrosły wolne gminy rządzone przez obieralnych konsulów i podestów. Pierwszymi miastami Emilii, które uzyskały niezależność, były Bolonia, Piacenza, Modena i pobliskie Reggio, Parma oraz Ferrara. Gminy prowadziły między sobą nieustanną walkę, a w wojnach miast umacniała się despotyczna władza najsilniejszych rodów. I tak wielkie znaczenie zyskał w Parmie arystokratyczny ród Farnese, w Piacenzy Visconti, a w Ferrarze – d'Este.

Natomiast Romania, która później, po okresie dominacji wschodniego cesarstwa bizantyjskiego i Wenecji, przeszła pod władzę państwa papieskiego, nie potrafiła

zbuntować się we właściwym momencie, ponieważ jej miasta nie nauczyły się bronić swej niezależności. Na początku XVI wieku, wraz z osłabieniem Wenecji i po jej klęsce w bitwie pod Agnadello (1508), zadanej przez Ligę z Cambrai, do której przystąpił także papież, Romania weszła w skład państwa kościelnego i pozostała jego częścią aż do zjednoczenia Włoch.

Emilia i Romania, dwa losy, dwie dusze, dwa oblicza. Zootechnika Emilii skupia się wokół wielkich ośrodków produkcyjnych – hodowli świń i krów. Głównym kuchennym sprzętem w Emilii jest stalowa patelnia. Natomiast w chłopskiej kulturze Romanii dominują mniejsze przedmioty, życie codzienne jest uboższe, zwierzęta drobne – gęsi, kury, owce – a głównym sprzętem kuchennym jest *testo*, rozgrzana do czerwoności płytka z terakoty. Owe *testai* wytwarzano na wzgórzach dolnej Romanii, gdzie łatwo było o główny surowiec do tej produkcji, czerwoną glinę. Ich rozprowadzanie powierzano handlarzom zwanym też *fornacini*, którzy schodzili ze wzgórz na wybrzeże, niosąc płytki na plecach lub wioząc je na grzbiecie osła, poprzekładane liśćmi paproci, aby sprzedawać je na wiejskich targowiskach.

Zachodnia część regionu słynie z wędlin, serów, klusek, a także potraw smażonych. We wschodniej dominuje mięso kastrowanego drobiu (indyki i kapłony) i przyrządza się piadine. Nad morzem tortello, faszerowany pieróg, zwany jest cassone („skrzynia"), ale bliżej wzgórz i Apeninów nosi nazwę tortello sulla lastra (pieróg z płyty). W części zachodniej większość potraw jest biała, na wschodzie czerwona (zabarwienie to nadają im pomidory i czerwona papryka). Na zachodzie rybę obtacza się przed usmażeniem w bułce tartej, na wschodzie w mące kukurydzianej, według zwyczaju weneckiego. Życie codzienne obu części regionu różni się prawie w każdej dziedzinie, a ich kuchnie łączy tylko jedna wspólna cecha: cienko rozwałkowany makaron z pszenicznej mąki, podstawa codziennego wyżywienia.

Na tle górzystych krajobrazów włoskich Emilia i Romania wyróżniają się równinami i mnogością ciągów wodnych. Rzeka Pad rozgałęzia się tu na siedem odnóg, nawadniając płaskie tereny między Apeninami i Alpami. Dawniej odnogi rzeki wraz z ich dopływami tworzyły na całym obszarze ogromne bagna. Bagnami

otoczona była Rawenna, a pośród nieprzebytych bagien kryło się też, chronione przed oczami świeckich i najazdami barbarzyńców, opactwo Pomposa. Wykształcony dyletant Paweł Muratow (1881–1950), nim jeszcze wyemigrował z Rosji, aby zamieszkać kolejno w Niemczech, Włoszech, Francji i Anglii, a wreszcie zakończyć życie w Irlandii, dał się poznać jako dziennikarz i historyk sztuki rosyjskiej, bizantyjskiej i europejskiej. Jego trzytomowa książka *Obrazy Włoch* została wydana drukiem w 1911 roku i przyniosła mu sławę, która trwa do dziś, sto lat od jej opublikowania.

> *...posępny widok bagien i pól ryżowych, które otaczają Ferrarę* [...]. *Gdy pociąg nadjeżdżający z Padwy mija wyniosłość Gór Euganejskich i niknie wśród podmokłych równin, gdzie włóczą się mgły i panuje malaria, wówczas podróżny odczuwa zapewne jedno tylko pragnienie, a mianowicie aby jak najszybciej zostawić za sobą te smutne okolice i ujrzeć rześką, wesołą Bolonię*[65].

Aby uprawiać rolnictwo na niestabilnych i podmokłych ziemiach, należało sięgać po szczególne metody i narzędzia. W Muzeum Cywilizacji Wiejskiej i Rzemieślniczej w Monticelli d'Ongina znajduje się zbiór takich narzędzi

i świadectw szlachetnej kultury rolniczej, jaka w dawnych czasach rozwinęła się w Emilii-Romanii. Po radykalnej reorganizacji rolnictwa (która przeżyła kulminację w faszystowskim dwudziestoleciu, o czym – i słusznie – lubią przypominać konserwatyści z prawicy) ziemie Romanii znacznie zyskały na wartości. Dziś orne grunty Emilii-Romanii składają się z ziem „starych" (które wystawały nad wodę, gdy otaczający je region był jeszcze bagnem) i „nowych", owocu melioracji. W okolicach, w których osiemdziesiąt procent ziemi zajmowały tereny niezdatne do uprawy, obecnie tyle samo procent stanowią grunty żyzne i produktywne. Na miejscu bagien rozciągają się pola, a obok nich utrzymują się do dziś naturalne rezerwaty, w których biegają na wolności stada dzikich koni.

Pejzaż regionu zdominowany jest doliną Padu i grzebieniem Apeninów. Po prawej i lewej stronie rzeki rozciąga się Nizina Padańska z charakterystycznymi rzędami rzadkich topoli i polami, pośród których rozsiane są stare gospodarstwa na planie kwadratu, wielkie niczym małe twierdze. Wewnątrz każdego czworoboku znajduje się podwórze. Otaczają je pola, na których rosną kukurydza i soczyste trawy, oraz łąki z pasącym się bydłem.

Zieleniną żywi się też świnie. Niektóre gospodarstwa hodują nawet rasę świń, które puszczane są wolno i odznaczają się tak wielkim poczuciem odpowiedzialności,

że wieczorem same wracają do rodzinnego chlewu, zgromadziwszy zapas tłuszczu w rozległych lasach kasztanowych i dąbrowach na stokach toskańsko-emiliańskich Apeninów. Już w 180 roku p.n.e. historyk Polibiusz pisał, że obfitość miejscowych lasów dębowych pozwala większości italskich świń żywić się żołędziami, które spadły na ziemię.

Przy tego rodzaju żywieniu trudno się dziwić, że właśnie Emilia-Romania jest ojczyzną najsławniejszych włoskich wędlin, a właściwie szynek – prosciutto di Parma i culatello di Zibello – a także najsłynniejszego na całym świecie twardego sera – parmigiano reggiano. Aby kupić szynkę w Emilii, trzeba szybko odpowiedzieć na pytania właściciela wędliniarni: Ma to być szynka z Parmy czy z Modeny? Sezonowana rok czy osiemnaście miesięcy? Część górna szynki (*fiocco*) czy tylna (*culatello*), którą odcina się po wyjęciu wielkiej zaokrąglonej kości? A zresztą, jeśli dobrze się przyjrzeć, także w *culatello* odróżnia się trzy strefy o absolutnie odmiennym smaku: jedna bardziej sucha, ale też delikatniejsza, druga miększa i bardziej pikantna, wreszcie trzecia o smaku pośrednim.

Wielkie, płaskie pola Emilii-Romanii dużo lepiej nadają się do uprawy niż górskie zbocza. To nie Liguria! Tu nie trzeba czepiać się każdej kępki trawy, drapać się z jednego tarasu na drugi, zdobywać w pocie czoła każdego skrawka ziemi. Obok Apulii i Kampanii region Emilia-Romania jest największym producentem pomidorów, buraków cukrowych, grochu i fasoli.

Rzeka Pad obfituje w cenione ryby słodkowodne. Do miejscowych specjałów należy duszone w żeliwnym garnku mięso takich ryb jak liny, płocie, karpie, szczupaki czy sumy. Podaje je się z polentą. Na wzgórzach rozciągają się winnice z odmianą lambrusco i wielkie sady, w których stosuje się najnowocześniejsze metody upraw.

Łatwo dostępne morze jest pełne ryb, a ogrody warzywne sięgają niemal morskiego brzegu. W tych warunkach, w pobliżu adriatyckich plaż Romanii, które przyciągają tłumy turystów z całego świata dzięki bardzo skutecznemu działaniu „przemysłu" wypoczynkowego, narodziła się specjalna kuchnia, która w jednym rondlu łączy owoce morza z owocami ogrodu. Wystarczy wymienić typowe potrawy z Forlì: pasztet z krewetek z bakłażanami albo strozzapreti (rodzaj klusek) z mięsem skorupiaków i sosem na bazie szalotek.

Emilia połączona z Romanią, dawną krainą biedy, dziś jest „brzuchem" Włoch. Trzeba powiedzieć, że Emilia zawsze kojarzyła się z obżarstwem. Mortadela, szynka, parmezan, domowy makaron jajeczny, któremu nadaje się przeróżne formy... Aby strawić tę obfitość pokarmów, trzeba doprawić je dobrym octem. Nie jakimkolwiek, ale balsamicznym octem z Modeny, najszlachetniejszym na świecie.

Historia tego pachnącego, bardzo ważnego elementu kulinarnej tradycji włoskiej i diety śródziemnomorskiej jest niezwykle barwna. W średniowieczu ocet uważany był za medykament dezynfekujący organizm i zapobiegający epidemiom nieżytu żołądka i jelit. W XVIII wieku ocet balsamiczny stał się lekiem „na wszystko". Ale nie tylko: modeński historyk, Ludovico Antonio Muratori (1672–1750), uważał go za doskonały środek przeciwko dżumie.

Nic dziwnego, że produkcja octu rozwinęła się w pobliżu miast, w których znajdowały się wielkie szpitale albo uniwersytety. Warunek ten spełnia Modena, położona między ośrodkami uniwersyteckimi w Pawii i Bolonii. I właśnie aromatyczny ocet z Modeny jest klasyczną i niepowtarzalną „kulinarną wizytówką" nie tylko miasta swego pochodzenia, ale też całych Włoch.

Zachował się stary tekst, w którym zawarta jest pierwsza wzmianka o aromatycznym occie: wyszedł on spod pióra benedyktyńskiego mnicha Donizone, żyjącego na przełomie wieków XI i XII. Jest on autorem średniowiecznej hagiografii *Vita Mathildis* (Żywot Matyldy), opowiadającej o tym, jak to w 1046 roku frankoński król i święty, cesarz rzymski Henryk III, przybywszy do Włoch, poprosił Bonifacego z Canossy, ojca Matyldy, ulubionej heroiny ludowych opowieści, o ocet[66]. Matylda dała się poznać jako mądra władczyni dużych obszarów północnych Włoch, a pod koniec życia podarowała wszystkie swoje posiadłości Kościołowi, otwierając drogę do walk wewnętrznych i wojen o wytwarzany w zamku Canossa ocet, który tak zachwalano. Sławny awanturnik z XVIII wieku, Giacomo Casanova, chwalił jego zalety, twierdząc, że jest afrodyzjakiem. Gdy w trakcie jednoczenia Włoch księstwo Modeny przeszło pod władzę dynastii sabaudzkiej, hrabia Cavour, niezmordowany poszukiwacz gastronomicznych rzadkości, nakazał rekwizycję zapasów cennego octu z magazynów Modeny i przewiezienie ich do jego piemonckiej posiadłości

w Moncalieri. Niestety, podczas przewożenia, powierzonego niedoświadczonym woźnicom, cenny ocet zepsuł się i skwaśniał.

Począwszy od XV wieku, w książkach kucharskich spotyka się przepisy na ten rodzaj octu z winnego moszczu, niezastąpionego zarówno na arystokratycznej biesiadzie, jak i w skromnej kuchni biedaka. Wzmiankę o nim znajdujemy też w *III Satyrze* z roku 1518 pióra Ludovica Ariosta, który pochodził z księstwa Ferrary. W swym wierszyku autor *Orlanda szalonego* traktuje ocet nie jako apoteozę dobrej kuchni, ale jako podstawę umiarkowania. Bohater *Satyry*, wykształcony literat wzdychający do wolności, nie potrzebuje tłustych kęsów, które spadły z pańskiego stołu – drozdów, kuropatw, dzików... Zadowala się rzepą, którą sam ugotował w domu i doprawił octem i moszczem winnym (chodzi o musztardę, wielokrotnie wspominaną w niniejszej książce). Oto najlepsze jedzenie:

Gdym u siebie, wolę zwykłą rzepę, chłopie,
co ją sam uwarzę, przekłuję patykiem,
octem i moszczem porządnie pokropię,
niż stół cudzy z drozdem, kuropatwą, dzikiem...
Potem pod byle derką się zakopię,
by jak we złotogłowiach legnąć basałykiem.

Technologiczny cykl wymaga postarzenia octu w specjalnych piwnicach-grotach, gdzie występują wahania temperatury. Proces starzenia się produktu trwa co najmniej dwanaście lat. Szczególnie cenne gatunki starzeją się przez dwadzieścia pięć, trzydzieści lat, a nawet dłużej.

Aby przygotować taki ocet (nektar droższy od rocznego koniaku), trzeba wziąć najlepsze wino, białe lub czerwone, Lambrusco lub Trebbiano, zagotować je, a potem dodać zaczyn. Substancja ta, zawierająca bakterie odpowiedzialne za zamienianie w ocet (*Acetobacter aceti*), to galaretowaty osad zbierany z dna beczki, w której przechowywano produkt dojrzały; traktowany jest jak prawdziwy skarb i trzymany w sekretnym miejscu, niedostępnym dla „gastronomicznych szpiegów". Najpierw przegotowany odwar trzyma się w bardzo dużych zbiornikach zwanych *botticelli*, a potem, ciągle dodając do niego nowe porcje zaczynu, przelewa się płyn do coraz mniejszych baryłek. Na każdej baryłce umieszcza się specjalny kołnierz pełniący funkcję bariery dla niepożądanych bakterii. Przelewając i dolewając, przestrzega się złożonych reguł: z większej baryłki wlewa się do mniejszej ściśle ustaloną ilość płynu i pozostawia na trzy tygodnie lub miesiąc, potem znowu dodaje się, ujmuje... Pierwsze baryłki muszą być zrobione z drewna morwowego, następne z kasztanowego i czereśniowego, ostatnie z dębowego i jesionowego. Przy przelewaniu z jednej baryłki do drugiej od czasu do czasu dodaje się (także zgodnie z sekretnym przepisem) goździki, cynamon, kolendrę, lukrecję i gałkę muszkatołową.

I tak z czasem aromatyczny ocet, niegdyś sprzedawany w aptekach, stał się niezastąpioną przyprawą kuchenną, podnoszącą smak koncentratu rosołowego, w którym gotuje się rybę, czyli court-bouillon, uszlachetniającą cynadry w potrawce, ułatwiającą strawienie papryki i bakłażanów.

Ocet, wyśmienita przyprawa i środek na trawienie, jest niezbędnym dodatkiem, aby żołądek mógł poradzić sobie po sutym obiedzie lub po innej wielkiej wyżerce. Właśnie o „wielkiej wyżerce" (być może niekoniecznie takiej jak w filmie Marca Ferreriego *Wielkie żarcie* z 1973 roku, pełnym łatwych trików i sztuczek...) myślą czasami Włosi z innych regionów, wyobrażając sobie porcje na talerzach mieszkańców Emilii.

Bolonia zdobyła sobie przydomek *Grassa* (tłusta). Zresztą do wielu włoskich miast przylgnęły przez wieki tradycyjne „przezwiska". O Wenecji mówiono *Serenissima* (Najjaśniejsza), o Genui *Superba* (Wspaniała), o Brescii *Leonesa* (Lwica), o Rzymie *Città eterna* (Wieczne Miasto)[67]. Ale Bolonia ma aż dwa przydomki – *Dotta* (Uczona), jako że to w Bolonii w roku 1119 powstał pierwszy w Europie uniwersytet nauk prawniczych, oraz właśnie *Grassa*. *W Bolonii je się więcej w ciągu roku niż w Wenecji w ciągu dwóch, w Rzymie trzech, w Turynie pięciu, a w Genui dwudziestu lat*, pisał Ippolito Nievo (1831–1861) w *Le confessioni di un italiano*. Paweł Muratow odpowiedział mu słowami:

> *Bolonia odznacza się pewną lekkością i przyjemną prostotą, ma w sobie coś, co jest miłe oku. To miasto ludzi zdrowych i szczęśliwych. Dookoła ciągną się najżyźniejsze we Włoszech pola i winnice, a tłoczone tu wino cieszy się zasłużoną sławą. Ani jedno miasto nie może równać się z Bolonią pod względem obfitości, różnorodności i taniości wszelkich produktów, toteż Włosi nie darmo mówią o niej „tłusta Bolonia" – Bolonia la Grassa*[68].

O tym, że przydomek ów został nadany nieprzypadkowo, przekonuje opis bolońskiej uczty z dwudziestego ósmego stycznia 1487 roku, kiedy to władca Bolonii, Giovanni II Bentivoglio, świętował przybycie z Ferrary syna Annibale z żoną Lukrecją d'Este. Wieczerza odbyła się w wielkim pałacu, użyto złotych naczyń i srebrnych kandelabrów, goście zasiedli przy czternastu stołach, a obsługiwało ich dwudziestu pięciu stolników, z których każdy miał pod swoją komendą sześciu służących. Ponadto zwerbowano na tę okazję sto osiemdziesiąt osób służby, łącznie z majordomusami.

> *Tymczasem na położonym niżej placu stały wielkie tace z jedzeniem, które niebawem miało być podane w salonie. Urządzono to tak, aby lud mógł zobaczyć wszystkie te wspaniałości. Tłum podziwiał najpierw*

pignoccati i cialdoni (wielkie słodkie ciasta z najlepszej mąki, z jajkiem i anyżem, pieczone między dwiema rozgrzanymi formami), popijane słodkimi winami w srebrnych dzbanach. Potem pieczone gołębie, wątróbki, drozdy i kuropatwy z oliwkami i winogronami. Wszystko ułożone pięknie na 125 srebrnych talerzach, z których każdy (według ówczesnego zwyczaju) miał być podany dwóm biesiadnikom. Następnie pojawił się złocony kosz z chlebem. Potem wniesiono zamek z cukru, z blankami i wieżami. Pełno w nim było żywych ptaków, które po uwolnieniu ku wielkiej uciesze biesiadników wyleciały na dwór. Teraz przyszła kolej na koziołka i strusia, a po nich na pasztety w cieście i łby cielęce[69]*, potem na gotowane kapłony, mostki i górki cieląt, koziołki, kiełbaski, gołębie, a razem z mięsiwami „przyprawy", czyli sosy w naczyniach z pozłacanego srebra. Za dodatki służyły kremy z jarzyn i różne inne przeciery. Następnie wjechały pieczone pawie, okryte piórami i z rozłożonymi ogonami – każdy z panów otrzymał po jednym, przyozdobionym herbem jego rodu. Tymczasem szykowano – i pokazywano na placu – tace pełne mortadeli, duszonych zajęcy i kozłów, okrytych ich własną skórą, żeby wyglądały jak żywe. I jeszcze tace z turkawkami i bażantami, a wraz z nimi jabłka, pomarańcze i kolejne sosy. Tudzież cukrowe torty z tartymi migdałami, giuncate (świeże sery) z biszkoptami, pieczone łby koziołków, turkawki i kuropatwy oraz zamek – także z cukru – pełen żywych królików...*

W tym momencie wniesiono jeszcze jeden zamek: w środku zamknięty był wielki dzik, który pochrząkiwał, nie mogąc się wydostać... Podczas gdy dzik sapał i chrząkał, stolnicy wnieśli pozłacane pieczone prosięta. Na koniec podano sery i galarety, gruszki, ciastka, cukierki, marcepany i inne podobne przysmaki...[70].

Przy tak wielkim zamiłowaniu zamożnych warstw społeczeństwa do rozkoszy obfitego stołu trudno się dziwić, że w tamtych stuleciach, gdy otyłość podkreślała kobiece powaby, właśnie mieszkanki Bolonii uważano za najbardziej pociągające i apetyczne. *O wspaniała i szlachetna krwi bolońska, jakiejże pochwały jesteś god-*

na! – pisał Boccaccio – *Nigdy nie byłaś nieczuła na łzy i westchnienia. Po wszystkie czasy miękką byłaś na błagania i poddawałaś się chętnie uniesieniom miłości. Gdyby język mój godnie wysławić cię zdołał, nigdy by nie zmilkł w pochwałach dla ciebie!*[71].

Wydaje się, że także obecnie, jeśli sądzić z kronik życia towarzyskiego, najpiękniejszych włoskich kobiet poszukuje się w Bolonii i Parmie. O bolońskich pięknościach pisał też z niemałą satysfakcją markiz de Sade w notatkach ze swej drugiej podróży włoskiej (1775). Liczne anegdoty przypisują mieszkańcom, a zwłaszcza mieszkankom, Bolonii żywą zmysłowość, najwyraźniej biorącą się z radosnego korzystania z uroków stołu, na którą wpływa jednak też prawdopodobnie atmosfera miasta uniwersyteckiego, zamieszkanego dawniej w trzydziestu pięciu procentach przez młodzież przybywającą tu dla nauki, ale także z myślą o miłostkach i zabawie.

W Emilii wielkie jak koła sery i plastry mortadeli wystawia się jak najpiękniej na ulicy przy wejściu do wędliniarni i mleczarni. Olbrzymie bochny piętrzą się obok gigantycznych szynek i butelek z octem balsamicznym wszelkich możliwych rozmiarów. Istnieje zwyczaj wchodzenia do sal restauracyjnych przez kuchnię, aby klient mógł się upewnić co do jakości i ilości jedzenia przeznaczonego na stoły.

O ile kuchnia liguryjska jest „kuchnią powrotu z morza", a emiliańska „kuchnią przysmaków", o tyle, zgodnie z logiką, kuchnia Romanii jest „kuchnią podróży". Jej symbol stanowi średniowieczna kanapka, to znaczy piada albo piadina (focaccia z ciasta bez zakwasu), najsławniejszy specjał regionu, miękka i okrągła, z nadzieniem z warzyw albo sera. Piada, której nazwa spokrewniona jest ze słowem *piatto* („płaski"), jest pieczona na blasze albo w palenisku, na wspomnianej już płytce. Giovanni Pascoli poświęcił jej pieczeniu wiersz:

Delikatną ręką, Mario, wyrabiasz ciasto,
ugniatasz je, rozciągasz i wygładzasz,
aż robi się płaskie jak kartka papieru
i jak księżyc wielkie, po czym bierzesz je
w białe od mąki dłonie, układasz ostrożnie
na gorącej płycie i odchodzisz.

A ja je odwracam i szczypcami do węgla
podsycam ogień, aż skwierczeć zaczyna,
łagodnym ogrzane ciepłem, i puchnąć bąblami,
i dom napełnia się zapachem chleba.

Podobnych płytek używano niegdyś także w Ligurii do pieczenia na ogniu liguryjskich testaroli (testaieu). Jednak w odróżnieniu od Romanii, w Ligurii te rarytasy stały się już ekskluzywnym elementem kulinarnych happeningów. Natomiast w Romanii tradycja pieczenia owych piadine wciąż jest żywa.

Piada była często środkiem zaradczym, przybywała z pomocą, gdy w skrzyni na pieczywo brakowało chleba. Jej przygotowanie zabierało niewiele czasu: ciasto na piadę, zagniecione według tradycyjnego przepisu, ma tę zaletę, że nie musi rosnąć. Trzeba jednak wspomnieć, że od początku XX wieku dodaje się do ciasta sodę oczyszczoną albo drożdże piwne, a czasami mleko, słoninę i miód. Ten ostatni sprawia, że piada robi się miększa i pozostaje smaczna nawet wtedy, gdy nie jest najświeższa.

Pieczenie kosztowało bardzo niewiele także dlatego, że wystarczało kilka węgli

i nie trzeba było rozpalać w piecu, a więc zużywać dużo drewna. Tanie były też dodatki do piady – dzikie zioła lub warzywa, usmażone na patelni albo surowe, rzadziej ricotta.

Do dawnych wariantów klasycznej piady należały: piadotto (woda, mąka gryczana i suszone winogrona – dziś spotyka się je tylko w starych książkach kucharskich) oraz cassone albo crescione, podobne do rzymskiego calzone – była to piada złożona na pół i nadziana ziołami albo (w górskich okolicach Forlì) dynią i ziemniakami, po czym upieczona ponownie.

Piadina jest zatem przykładem skromnego fast foodu, nadającego się doskonale na jedzenie dla pielgrzymów. Zbyt schematyczne byłoby jednak stwierdzenie, że gastronomia Romanii nastawiona jest wyłącznie na „kuchnię podróżną". Jest sprawą oczywistą, że żadnego regionu Włoch nie można opisać za pomocą jednego stereotypu. Rzeczywistość jest dużo bardziej zróżnicowana, także w przypadku Romanii. Wystarczy pomyśleć o romańskiej lagunie Comacchio albo o starych kościołach pielgrzymów, które dziś całkowicie pogrążyły się w bagnach, i człowiek znajduje się w świecie niezwykłym, dalekim od szybkich dróg, od bezmyślnej euforii podróży; pogrąża się w atmosferze nierealnej i romantycznej, pośród widmowej mgły wypełniającej krajobrazy wielu filmów Federica Felliniego, który wyrósł w Romanii i był zakochany w tych okolicach... Odnajdujemy ją przede wszystkim w takich filmach, jak *Amarcord*, *A statek płynie*, *Głos z księżyca*: mgłę gęstą i lekką, poszukiwanie we mgle czegoś niepojętego...

Łagodnie brzmiące słowo „laguna" oszukuje wyobraźnię, generuje skojarzenia z łagodnymi wietrzykami Polinezji, ale laguna Comacchio nie jest do niej podobna. Choć także tutaj zachody słońca są bajecznie piękne: po krwistoczerwonym niebie nad laguną latają stada ptaków, z bagien wystają porzucone latarnie morskie i ruiny średniowiecznych fortów. Ale wściekłe powiewy przenikają tu zarówno ciało, jak i duszę. Wilgoć wnika pod skórę. Okolice Comacchio były kiedyś nasiąknięte wodą, a głównym zajęciem mieszkańców było kopanie rowów melioracyjnych. Zgodnie z wykonywaną pracą zwano ich *scariolanti*, „popychającymi taczki". Ciężka praca na zimnie musiała w jakiś sposób skłonić miejscową ludność do wypracowania radykalnie lewicowych, a nawet anarchizujących poglądów politycznych. Nie przypadkiem właśnie w tym zakątku Romanii dochodziło w latach dwudziestych do wielu ideologicznych konfliktów, skandali i bójek między anarchistami a faszystami[72].

Po wykopaniu pewnej liczby kanałów w pobliżu miasta miejscowi *scariolanti* szli gdzie indziej w poszukiwaniu zarobku. Oczywiście zawsze byli oni pożądanymi pracownikami, przede wszystkim w Wenecji, ale zatrudniali ich także dworscy architekci rodu d'Este z Ferrary. Osuszone bagna wokół Ferrary przez wiele stuleci wymagały stałych zabiegów melioracyjnych. Wreszcie, w czasach Mussoliniego, robotników z Comacchio wysłano w zorganizowanych grupach, aby realizowali wielkie dzieła tego reżimu – zmeliorowanie bagien pontyjskich w pobliżu Rzymu i osuszenie straszliwych rozlewisk sardyńskich. Dzięki nim tam, gdzie były bagna, wyrosły olbrzymie faszystowskie miasta-falanstery, takie jak Latina, Sabaudia, Pontinia, Aprilia i Pomezia w Lacjum oraz Mussolinia (obecnie Arborea) na Sardynii.

Oprócz kopania kanałów melioracyjnych zarówno w ojczyźnie, jak i w odległych miejscach ważnym zajęciem miejscowej ludności było rybołówstwo i przetwarzanie węgorzy. Te wędrowne ryby, które rodzą się w oceanie, około trzeciego roku życia płyną w kierunku delty jakiejś wielkiej rzeki i spędzają większą część życia w słodkich wodach, aż osiągną wiek ośmiu, dziesięciu lat, i dopiero wtedy wracają do oceanu, skazując się tym samym na śmierć. Osiągnąwszy dojrzałość płciową, przemierzają chłodne i mgliste bagna delty Padu, docierają do otwartego morza, potem do Oceanu Atlantyckiego, aby przemierzyć go aż po zachodnie brzegi, odbyć tarło w Zatoce Meksykańskiej, a potem złożyć jaja w Morzu Sargassowym i umrzeć. Gdy węgorz przebywa jeszcze w słodkich wodach, szykując się do samobójczej migracji, po dojściu w przybliżeniu do ósmego roku życia zmienia ubarwienie z żółtego na srebrzyste i zaczyna żywić się intensywnie, żeby zgromadzić zapas tłuszczu przed okresem rozrodczym w dalekim Morzu Sargassowym, gdzie zapłaci życiem za chwilę miłosnych uniesień.

Migracje węgorzy rozpoczynają się w najzimniejszej porze roku, między końcem listopada a końcem grudnia. Czasami zdarza się, że węgorze podejmują też drugą wędrówkę w lutym. Starając się nie dopuścić, aby upasione węgorze wyślizgnęły się na morze, rybacy instalują skomplikowane pułapki z trzciny, zwane przez nich *lavorieri*. Umieszczają je w strategicznych punktach, gdzie do laguny dociera ciepła i bystra, nasycona tlenem morska woda. Trzcinowe pułapki są doskonałym rozwiązaniem z punktu widzenia ochrony środowiska. Nawet w obecnych czasach rybacy łowiący węgorze z reguły nie używają sieci ani plastikowych obręczy czy zagród. Konstrukcja *lavorieri* pomyślana jest tak, że mogą przez nie łatwo przepłynąć

młode, trzyletnie węgorze (zwane „ślepcami"), które płyną w przeciwnym kierunku, z oceanu do starej ojczyzny przodków, czyli bagien Comacchio. Razem z nimi wpływają też barweny, strzępiele, wargacze – prezent dla mieszkańców tych okolic, który pozwala urozmaicić jadłospis. Za to węgorze, które płyną w stronę oceanu, wpadają w trzcinowe plecionki pułapek. Wyjmuje się je podczas lodowatych nocy i w absolutnej ciszy, przy pełni księżyca – jego słabe światło (sztuczne oświetlenie nie jest wskazane) wystarcza, aby dojrzeć przynajmniej częściowo, co dzieje się w wodzie.

W dolinach Comacchio znajduje się wspaniałe Museo Civico delle Valli (Muzeum Miejskie), w którym można zobaczyć, jak przez wiele stuleci zorganizowane było miejscowe rybołówstwo. W czasie migracji węgorzy rybacy mieszkali w domkach zbudowanych na tratwach. W poszczególnych ekipach obowiązywała dyscyplina jak na okręcie wojennym, łącznie ze sztywną hierarchią, od stopnia najniższego (ucznia) do najwyższego (kapitana), każda drużyna musiała też mieć pisarza, który prowadził księgowość. Pracownicy, pogrążeni w milczącej i jednostajnej pracy, polegającej na wyciąganiu z bagna śliskich, obłych ryb, pod koniec sezonu mogli wybrać między dwiema możliwościami – przewiezieniem żywego połowu do Wenecji na *marotte* (tak nazywały się tratwy ze specjalnymi klatkami na węgorze, umocowanymi do dna i zanurzonymi w wodzie), skazując swych więźniów na spędzenie poranka na targowisku, potem zaś okrutną śmierć na patelni, a zakonserwowaniem złowionych węgorzy na miejscu, w „przetwórniach" ryb. W tym przypadku pozbawione głów węgorze jeszcze przez co najmniej godzinę rzucały się na śliskiej podłodze. Potem można je było wreszcie nadziać na rożny i upiec na ogniu, a ściekający z nich tłuszcz zebrać do rynienek i zamknąć w puszkach jako konserwę.

Węgorze z rożna to renomowany, lokalny produkt eksportowy. Wiadomo, że podczas Kongresu Wiedeńskiego Metternich otrzymał z Comacchio do osobistego użytku cztery beczki uwędzonych i upieczonych węgorzy. Mieszkańcy Romanii pragnęli w ten sposób przypodobać się słynnemu mężowi stanu, licząc na to, że w chwili ostatecznego podziału Europy ich radykalny region, tradycyjnie kochający wolność, uwolni się spod władzy papieskiej... Aby być w zgodzie z prawdą, należy zaznaczyć, że Metternich był nie do skorumpowania: przyjął węgorze, ale nie zniżył się do kompromisów.

Węgorze można piec na ruszcie, rozpłaszczając je i nadając im kształt skrzypiec (anguilla a violino), albo bezpośrednio w żarze (a braciolette). Szczególnie cenione są większe okazy zwane *capitoni*. W Wigilię w wielu regionach Włoch ludzie szaleją, polując na ten rzadki przysmak, żeby postawić go na świątecznym stole. Na ten cel przeznacza się najwspanialsze okazy samic, których długość dochodzi do metra, a ciężar sięga pięciu kilogramów. Mniejsze węgorze, tak zwane *buratelle*, nie są tak poszukiwane.

Po wyeksportowaniu mięsa węgorzy miejscowym pozostawały resztki z produkcji – głowy. Wykorzystywano je jako główny surowiec do przyrządzania ważnej regionalnej potrawy, zupy rybnej zwanej brodetto, która mogła też służyć jako podstawa typowego risotta. Jak dowiadujemy się z książki Williama Blacka, dawniej do owego brodetta dodawano też mewy. Eksperci zapewniają, że w kuchni Comacchio jest też miejsce dla kawałków węgorza pozostałych po jego przetworzeniu, które wkłada się do skóry węgorza i suszy.

Niedaleko Comacchio znajduje się słynny rezerwat przyrodniczy Parco dello Stirone, gdzie zatrzymują się i nocują ptaki wędrowne, między innymi białoruskie bociany w połowie drogi do zimowisk w Maroku. Bociany nie są jadalne, ale w przeszłości polowano tu z wielkim powodzeniem na wiele innych ptaków wodnych. Natomiast łowiona zwierzyna pozwalała przyrządzać popularną w kuchni romańskiej faszerowaną dziczyznę.

W Salsomaggiore Terme, mieście, które ma zupełnie inny charakter, tryskają z ziemi słone źródła zawierające związki bromu i jodu. Oprócz wodolecznictwa i odmładzających kąpieli błotnych prowadzi się tam wydobywanie soli Gemma, reklamowanej w całych Włoszech jako wartościowa namiastka soli morskiej. W tych stronach, między okręgami Piacenza i Parma, droga pielgrzymów Via Francigena przekraczała Apeniny, łącząc Pawię z Lukką (zob. rozdz. *Pielgrzymi*). Dotarłszy do ciepłych źródeł Salsomaggiore, pielgrzymi odpoczywali i zażywali kąpieli solankowych. Myli konie w Bagnocavallo, a w Pellegrino Parmense klękali przed obrazkiem Madonny z Careno. Właśnie w Pellegrino Parmense każdego roku na początku lipca odbywa się sławna Fiera del Parmigiano Reggiano, czyli Jarmark Parmezanu z Reggio. Także parmezan, twardy, niepsujący się nawet w najgorętszych miesiącach, niezwykle kaloryczny i bogaty w witaminy ser został stworzony najwyraźniej z myślą o zapewnieniu pielgrzymom jedzenia na drogę. Nieco dalej na południe położone

jest starożytne Bobbio, słynące z opactwa założonego w 614 roku przez świętego Kolumbana. To małe miasteczko słynie też ze ślimaków, także wędzonych (sagra na ich cześć odbywa się co roku w grudniu), oraz z bardzo poszukiwanych białych trufli.

Ferrara jest miastem świeckim i arystokratycznym. To szczycące się jednym z najbardziej okazałych dworów odrodzenia miasto, schronienie Boiarda, Tassa i Ariosta, w wiekach XV i XVI było głównym wystawowym oknem epoki dla włoskich projektantów i producentów perfum. Ceremonialny i uroczysty styl książęcego życia przewidywał wystawne uczty, a na ich potrzeby w niezbyt odległym mieście Faenza już w XV wieku wytwarzano ceramikę. Za wzory służyły naczynia arabskie, które dotarły do Romanii z pielgrzymami i mnichami wracającymi z hiszpańskiego sanktuarium Santiago de Compostela. Zwano je „majoliką", od wyspy Majorki. Tak narodziła się wspaniała majolika z Faenzy, dziś nierozerwalnie związana z historią europejskiej sztuki użytkowej. W Faenzy narodziły się też desery dorównujące różnorodnością ceramice, ozdabiające zastawione stoły – kandyzowane owoce i skropione alkoholem sałatki owocowe (macedonie). Zarówno bogata

zastawa, jak i wielobarwne kompozycje z owoców były w Ferrarze nieodłącznym elementem wyrafinowanych uczt.

Po nieumiarkowanym obżeraniu się w czasach średniowiecznych być może po raz pierwszy właśnie w Ferrarze zaczęły obowiązywać, w zgodzie z elegancko zastawionym stołem, określone zasady odpowiedniego zachowania podczas uczty. Wprowadzenie dobrych manier wymagało uporu od gospodarzy domu, przychylnego stosunku gości i szybkich reakcji służby. Zaproszonym na ucztę dawano do zrozumienia, że mięsa nie można już szarpać palcami, zarazem jednak gospodarze musieli dbać, aby mięso było pokrojone i podane na czas na osobnych talerzach. Dlatego dobra atmosfera obiadu zależała od bystrości stolnika – służącego, który zajmował się krojeniem i podawaniem mięs. Obowiązki te powierzano w Ferrarze prawdziwym wirtuozom, a nawet intelektualistom. Tamtejszy majordomus, Cristoforo z Messiburga, w 1533 roku tak zręcznie pokroił mięso na talerzu najbardziej szacownego z gości, cesarza Karola V, że ten nadał mu tytuł hrabiego palatyna. W tym czasie Cristoforo był już autorem pierwszego drukowanego podręcznika poświęconego sztuce wydawania uczt, *Banchetti compositioni di vivande* (1529), który później został uzupełniony pewną liczbą przepisów i był wielokrotnie wznawiany pod tytułem *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande secondo la diversità de i tempi così di carne come di pesce* (Nowa księga, w której uczy się przyrządzania wszelkich potraw według pór roku, zarówno mięsnych, jak i rybnych).

Uczony majordomus, Cristoforo z Messiburga, nie był jedyny. Oprócz niego pracował w Ferrarze znany autor książki *Il trinciante* (Jak kroić mięsa), Giovan Battista Rossetti. W Parmie podobną działalność rozwijał Vincenzo Cervio, także autor książki kucharskiej. W Bolonii, już nie w XVI, ale w XVII wieku, pracował jako stolnik Bartolomeo Stefani.

Warto zauważyć, że już w książce Cristofora z Messiburga, najstarszej ze wszystkich poświęconych sztuce kulinarnej i podawaniu do stołu, zamieszczono rozdział na temat kuchni żydowskiej (Żydowskie przepisy potraw mięsnych, zob. rozdz. *Żydzi*). Cristoforo był entuzjastą kuchni koszernej, pojętej jako doprowadzony do perfekcji ideał pewnego stylu życia, w pełni odpowiadający teorii humorów (zob. rozdz. *Dieta śródziemnomorska*). Gmina żydowska z Ferrary opracowała nowe potrawy (nowe dla europejskich Żydów aszkenazyjskich): chamim – zupę z warzyw i mięsa (pochodzenia tureckiego) oraz le burricche – małe nadziewane racuszki, które mogą być zarówno słone, jak i słodkie.

W Emilii i Romanii tradycja zawsze powiązana jest z nowatorstwem. Tu docenia się wynalazczość i ubóstwia pomysły. Dwudziestowieczny socjalizm pojmowano w sposób tak swobodny, że wygenerował *fasci* Mussoliniego (w Romanii). Żyjący w XV stuleciu książę Albert III, wyrafinowany erudyta i humanista z rodziny Pio, wyobraził sobie idealne miasto i naszkicował jego projekt. Architekt Baldassare Peruzzi zamienił sen w rzeczywistość i tak narodziło się zbudowane na planie koła, inteligentnie zaprojektowane, przedsiębiorcze i do dziś zamożne miasto Carpi (jest ono ośrodkiem przemysłu włókienniczego). Od swych początków miasto chlubiło się własnym kulinarnym rarytasem. Przy jego zakładaniu został poddany degustacji przyrządzony na tę okazję pikantny i zarazem słodki sos, który miasto eksportuje do dziś na cały świat. Chodzi o sławną „musztardę z Carpi", różniącą się od musztardy z Cremony tym, że przepis na nią nie przewiduje cukru: owoce gotuje się w moszczu z gorczycą i słodzi syropem pomarańczowym.

Jeden spośród gastronomicznych specjałów Ferrary przetrwał w niezmienionej postaci sześć wieków i jeszcze dziś przyrządzany jest według dawnego, bardzo określonego rytuału. Chodzi o salama da sugo, wędlinę, o której trzeba przede wszystkim powiedzieć, że nie jest prawdziwym salami. Nim trafi na stół, wymaga długiego gotowania w wodzie albo na parze, potem upychana jest do płóciennego woreczka, żeby się nie rozpadła (obecnie służą do tego doskonałe woreczki plastikowe, które wytrzymują gotowanie), i zawieszona tak, by nie dotykała garnka. Miękką i soczystą zawartość wyjmuje się łyżką – krojenie nożem jest zabronione. Zwykle specjał ten podaje się z ziemniaczanym purée, ale dużo bardziej w stylu książąt d'Este, z zachowaniem kontrastu słodkie – słone, jest podanie z przecierem z dyni. Jak wiadomo, ziemniaki przybyły z Ameryki później. Antonio Frizzi poświęcił tej potrawie cały poemat, *Salameide* (1772), z którego wynika jasno, że salama składa się głównie z wątroby:

Z wieprzowej wątroby, z mięsa odrobiną,
tłuczkiem porządnie porozgniatanej,
Ferrara robi potrawę jedyną –
soczyste salame, gdzie indziej nieznane...

Według przepisu, który Riccardo Bacchelli (1891–1985) podaje w swojej

popularnej powieści *Il mulino del Po* (Młyn nad Padem, 1938–1940), zanim salama będzie nadawała się do jedzenia, trzeba przechowywać ją przez pięć lat w zimnym miejscu (według Pellegrina Artusiego tylko rok). Następnie należy długo ją gotować, według jednej teorii przez osiem–dziesięć godzin, według innej dziesięć–dwanaście. Giuseppe Longhi w książce, która ma w tytule pierwszą linijkę pierwszej zwrotki *Orlanda szalonego – Le donne, i cavalier, l'armi, gli amori* (Damy, rycerze, broń, miłostki) – opisując życie codzienne na bogatym dworze w Ferrarze, mówi, że *la salamina* uważana była za potrawę niezastąpioną na ucztach weselnych z uwagi na jej działanie krwiotwórcze, a także dlatego, że obdarzała tego, kto jej posmakował, męską siłą i żarem uczuć. Domenico Vincenzo Chendi, proboszcz romańskiego miasteczka Tresigallo (w okręgu Ferrara), który żył w XVIII wieku, podejmując w swym traktacie o dobrym wiejskim życiu temat wędlin, a w szczególności salama al sugo, pisał, że najcięższą z boskich kar, jakie spotkały Żydów, było *pozbawienie ich tego bardzo dobrego i pożywnego jedzenia*.

LOKALNE POTRAWY EMILII-ROMANII

PIERWSZE DANIA: Wariacje na temat **ravioli** – tradycyjne nadzienie przyrządza się z pieczonego mięsa i parmezanu albo z miękiszu chleba i jajka, lub z warzyw (szpinaku, botwiny) z parmezanem. Ciasto robi się z mąki i jajek, bez dodatku wody (zob. rozdz. *Makaron*).

Sławne są nadziewane potrawy mączne z Emilii, takie jak **tortellini** (Bolonia i Modena), **agnolini** (Piacenza i Parma), **cappelletti** (Reggio Emilia i Ferrara), **tortelli z farszem z dyni** (Ferrara). W Romanii spotyka się **agnolotti**, **garganelli**, **passatelli**, **strozzapreti** i **ravioli** z nadzieniem z kasztanów (Faenza). **Smażone gnocchi** w Emilii. Trzeba też wymienić specjał z Piacenzy: **panzerotti**, czyli crespelle (naleśnik) z ricottą i szpinakiem. Wspomnimy też o **lasagne**, popularnej w całym regionie, złożonej, jak wiadomo, z warstw płatów makaronowego ciasta przełożonych warstwami mielonego mięsa i polanych beszamelem. **Tagliatelle**, domowy makaron jajeczny w kształcie długich wstążek, podaje się z wieloma dodatkami,

ale tradycyjnie z mielonym mięsem. Popularny jest również sos przygotowany na bazie pokrojonej w kostkę i podsmażonej na maśle szynki. Aby tagliatelle były zielone, dodaje się szpinak.
Inną podstawową potrawą miejscowej kuchni są **piadine**.
W Emilii piecze się focaccie zwane **chizze**, faszerowane kawałkami parmezanu, a potem smażone w smalcu; bolońską focaccię, tak zwaną **crescente** (jej nazwa pochodzi od wyższej części Piazza Maggiore w Bolonii – Crescentone), przyrządza się z mąki, lodowatej wody i smalcu.

ZUPY: Brodetto, „rosołek", to trochę ironiczna nazwa bardzo gęstej zupy, którą przyrządza się na dziesięciu gatunkach ryb; jeśli jest z węgorzem, nie dodaje się oliwy, ponieważ jest wystarczająco tłusta.

Słynne są **węgorze marynowane** (ich przetwórnie w delcie Padu istnieją od około trzystu lat). Węgorze te piecze się najpierw na węglach z drewna wiecznie zielonego dębu, a potem zanurza w marynacie.

DRUGIE DANIA: Prawdę mówiąc, w Emilii i w Romanii nie ma szczególnie interesujących drugich dań. Przeważają tradycyjne dania mięsne, różne w każdym mieście. Chociaż w Emilii, która znajduje się na szczycie gastronomicznej piramidy, niezwykle ważną rolę odgrywa **wieprzowina** i wszystko, co można pozyskać ze świni, to istnieje w tym regionie miejsce (Piacenza), gdzie bardziej od wieprzowiny ceni się **koninę** (picula d'caval, rodzaj siekanych kotlecików) i **mięso kozy**, które pokrojone w kostkę, dusi się w białym winie. Specjalnością Parmy jest **gołąb z rożna**, a Modeny **– królik**. W miasteczku Sarsina, gdzie żył i tworzył Plaut, typową potrawą jest **mięso kastrowanego barana faszerowane jagodami jałowca**. W Reggio Emilia – **indyk** (pasztet z indyka w cieście). W Guastalli, w pobliżu Reggio Emilia – **perliczka**. W całej Romanii – **jagnię** (alla romagnola) z groszkiem i sosem pomidorowym.
W Reggio Emilia często jada się zieleninę przyprawioną oliwą i solą. W Casola Valsenio, w okręgu Rawenny, można odwiedzić niewiarygodny ogród botaniczny, Giardino delle Erbe. Rośnie tam czterysta gatunków ziół jadalnych, uprawianych na czterech hektarach ziemi – prawdziwa zielona encyklopedia. Ziołami w Reggio faszeruje się piadine i słony placek zwany **erbazzone** (ziołowy).

Spośród ziół największą sławą cieszą się w Romanii tak zwane ***stridoli*** albo ***strigoli*** *(Silene vulgaris angustifolia*, lepnica). Gotuje się z nich zupę na rosole mięsnym z maltagliati (dużymi łazankami). *Strigoli* mają nawet swoją sagrę w miasteczku Galeata di Forlì.

LOKALNE PRODUKTY EMILII-ROMANII

Parmigiano reggiano (parmezan z Reggio), wytwarzany oczywiście w Parmie i w Reggio. Jako jeden z cudów świata, usuwa w cień inne sery tego regionu, wśród których, z racji swej egzotyki, na wzmiankę zasługuje jednak **formaggio di fossa.** Ser ten, typowy produkt miasta Sogliano nad Rubikonem, dojrzewa w głębokich dołach przykryty torfem i zżerany przez robaki. Historia tego specjału sięga roku 1486, kiedy to Alfons Aragoński, syn króla Neapolu, na czele oddziału pokonanego przez Francuzów poprosił o „gościnę" Gerolama Riaria, pana miasta Forlì. Schronienie zostało mu udzielone, ale wynikł problem utrzymania tego niegdyś wrogiego, a obecnie sprzymierzonego wojska, które było wygłodzone. Nim więc żołnierze zabrali się do plądrowania, chłopi pochowali zapasy żywności. I po kilku miesiącach odkryli, że sery, które z konieczności skazali na dojrzewanie pod ziemią w kamiennych jamach, mają wspaniały smak. Nie uległy wysuszeniu, jak inne sery pozostawione w spiżarniach i w piwnicach, ale zachowały wilgotność i nabrały bursztynowego zabarwienia. Utrzymuje się, że dobry dół musi być używany od co najmniej dziesięciu lat, bo tylko wtedy gromadzi się w nim odpowiednio dużo mikroorganizmów, które zapewniają serom właściwe dojrzewanie.
Na początku sierpnia w pustych dołach spala się słomę, żeby je zdezynfekować, a potem ściany wykłada się świeżą słomą. Owinięty w płótno ser umieszczany jest w głębi dołu w dzień Wniebowzięcia (piętnastego sierpnia), a wyjmowany po jakichś trzech miesiącach, w dniu świętej Katarzyny (dwudziestego piątego listopada). Dzień ten nie został wybrany przypadkowo, Romania ma bowiem przysłowie, które mówi: „Święta Katarzyna, umiera mucha, rybik się zaczyna". Ten owoc ludowej mądrości wyjaśnia, że w tym okresie wchodzą w stan hibernacji muchy, te, które mogłyby przepoczwarzyć się z larw ukrytych w serze złożonym w jamie.

Emiliańskie wędliny należą do wyrobów, które są chlubą włoskiej kuchni. Klasyczna **bolońska mortadela** z mięsa wieprzowego i wołowego jest bardziej szlachetna od zwyczajnej mortadeli modeńskiej, w której skład wchodzi tylko wieprzowina. Do obu dodaje się wino, pieprz, *macis* (esencję osnówki ziarna muszkatołowca), kolendrę i czosnek. Wędlina ta bierze swój kształt od pęcherza, do którego się ją upycha (zabronione jest używanie plastikowych woreczków). Napchane pęcherze poddawane są długiej obróbce termicznej w temperaturze od siedemdziesięciu pięciu do siedemdziesięciu siedmiu stopni. Autorem pierwszego przepisu na mortadelę jest Cristoforo z Messiburga. Podaje on najpierw długi opis czyszczenia i opróżniania pęcherza świni, następnie wymienia składniki farszu, po czym wyjaśnia, w jaki sposób się go przygotowuje: do rozcieranego ręcznie farszu należy dolać kieliszek czerwonego wina, następnie dodawać drobno pokrojone mięso, w tym z części krzyżowej, opalonych uszu, gotowanych ozorów, opieczonych nóżek...
Zupełnie inny przepis znajduje się natomiast w zestawionym przez Francesca Zambriniego zbiorze *Il libro della cucina del sec. XIV: testo di lingua non mai fin qui stampato* (Książka kucharska z XIV wieku, dotychczas niedrukowana), wydanym w roku 1863:

> *O tomacelli, czyli mortadelach. Weź wątrobę wieprzową i ugotuj ją, potem wyjmij i pokrój drobno nożem albo utrzyj tak jak twardy ser. Potem przygotuj majeranek i inne pachnące zioła dobrze utarte w moździerzu z pieprzem i rzeczoną wątrobą oraz jajkiem, żeby było gęste. Następnie weź skórki wieprzowe, ułóż na nich okrągłe pagórki i usmaż oddzielnie na patelni ze słoniną. Po usmażeniu wyjmij je i włóż do innego garnka. I wziąwszy korzeni, szafranu i pieprzu, rozpuść je w dobrym winie i wlej do garnka, potem należycie ugotuj i zjedz.*

Oprócz mortadeli światową sławą cieszy się **szynka parmeńska**, wytwarzana tylko z młodych świń hodowanych na wolności na górskich stokach; to niepowtarzalny produkt, odznaczający się harmonijnym łagodnym smakiem. Wędzeniem i soleniem tych szynek zajmują się firmy z Langhirano, miasteczka położonego niedaleko

Parmy. Do Langhirano, określanego mianem „szynkowej wszechnicy", przywozi się z innych okręgów emiliańskich salami oraz szynki – surowe (crudo) i gotowane (cotto) – żeby przez jakiś czas „nabierały rozumu". Rozwiesza się je na pięć miesięcy w suchym powietrzu szałasów ustawionych w długich rzędach, a potem kończy proces ich dojrzewania w naturalnych grotach koło Langhirano, gdzie każdy wyrób spędza okres przewidziany przez technologię jego obróbki.

Królową parmeńskich szynek jest **culatello di Zibello**. Robi się ją ze środkowej części szynki, pochodzącej wyłącznie z czternastomiesięcznych świń żywionych serwatką, otrębami, kolbami kukurydzy i jęczmieniem. Na czterokilogramowe culatello trzeba zużyć piętnastokilogramowy udziec (ubytek wagi spowodowany jest obcinaniem, obciekaniem i suszeniem). Culatello dojrzewa przez czternaście miesięcy. Konsorcjum Culatello di Zibello, które dba o jakość produktów i opatruje je swoim świadectwem, ustaliło, że szynkę tę należy poddawać obróbce wyłącznie od października do lutego, kiedy na nizinie (Bassa) panują chłody i unosi się mgła. W tych miesiącach z mięsa wykrojonego z udźców dorosłych świń, hodowanych tradycyjnymi metodami, usuwa się skórę, tłuszcz, kości i ścięgna oraz wyrównuje ręcznie, żeby nadać jej charakterystyczny kształt gruszki. Po około dziesięciu dniach pora na solenie i tak zwaną *investitura*, to znaczy umieszczenie wędliny w wieprzowym pęcherzu i obwiązanie jej sznurkiem, który po okresie dojrzewania będzie tworzył duże nieregularne oczka. Culatello rozpoczyna dojrzewanie w piwnicach przy zimowych mgłach i spędza w nich letnie upały, aby znaleźć się na stole następnej zimy, w pełni swoich najbardziej oryginalnych wartości smakowych.

W ciągu roku na rynek trafia nie więcej niż siedem tysięcy robionych ręcznie szynek ze znakiem konsorcjum Culatello di Zibello. Kolejne trzynaście tysięcy wytwarza się maszynowo. Wędliny te opatruje się znakiem DOP. Z resztek pozostałych po okrojeniu szynki powstaje inna wędlina, typowa dla tego regionu – mariola, jedzona zarówno na ciepło, jak i na zimno po długim dojrzewaniu.

Specjalnością Piacenzy jest **coppa piacentina**. Do wyrobu tej wędliny używa się karkówki dużych padańskich świń. Proces wytwarzania rozpoczyna się od solenia na sucho, po którym mięso przechowywane jest przez co najmniej siedem dni w lodówce, a następnie „urabiane" i owijane przeponą brzuszną świni. Teraz obwiązuje się je sznurkiem i nakłuwa zewnętrzną osłonę. Ciężar wyrobu nie może być mniejszy niż półtora kilograma.

W Modenie wytwarza się natomiast **zampone** (faszerowane nóżki wieprzowe) ze znakiem ochronnym IGP (Indicazione Geografica Protetta). Według legendy wędlina ta miała powstać w roku 1511 w osadzie Rocca della Mirandola w pobliżu Modeny. W tym roku miasteczko oblegały wojska papieża Juliusza II i mieszkańcy musieli żywić się takimi częściami świni, których przedtem nikt nie uważał za jadalne. Z konieczności zaczęli przerabiać skórę, ścięgna, podroby i grasicę. Prędko okazało się, że uzyskany w ten sposób produkt jest pożądany także w czasie pokoju. Z grasicy, podrobów, ścięgien, podgardla, ryja i skóry, po długim gotowaniu z solą, pieprzem, cynamonem, gałką muszkatołową i goździkami, uzyskuje się lepką i ciągliwą masę, która nie tylko nie odpycha, ale wręcz zachęca do jedzenia. Farszem tym wypełnia się świńskie nóżki, gotuje je i przechowuje. Przed podaniem gotuje się je znowu przez co najmniej cztery godziny.
Jeden z pierwszych dokumentów, zawierający wzmiankę o faszerowanych nóżkach, sięga 1667 roku. W książce *L'economia del cittadino in villa* (Gospodarka wiejska) Vincenzo Tanara pisał:

> *Ugotowaną nóżkę bez kopyt i kości wywraca się na drugą stronę, soli, posypuje pieprzem i wywraca znowu, po czym wiesza się ją między słoniną i solonym mięsem, potem wystawia na powietrze, żeby przeschła, i je się, gdy przyjdzie ochota. Lepiej jednak po wywróceniu wypchać ją roztartymi kawałkami wieprzowego ryja, uszu i innymi nóżkami, wszystko to wymieszane z dodaniem funta soli i 4 uncji pieprzu na każde 25 funtów tej mieszanki, po czym zaszywa się otwory, zawiązuje u góry i suszy jak salami.*

W innych regionach tego rodzaju farszem wypełnia się nie świńskie nóżki, ale jelito, i otrzymuje się wtedy **cotechino**, podobne pod względem zawartości, ale o zupełnie innym wyglądzie. Jako potrawy „wypracowane", o historycznym znaczeniu, zampone i cotechino są elementami symbolicznego menu w sylwestra, kiedy to spożywa się je z soczewicą. Wędliny symbolizują dostatek, a soczewica pieniądze (jej ziarenka przypominają kształtem małe monety).
Do repertuaru typowych produktów regionalnych należy też **salsiccia matta** (szalona kiełbasa), pikantna kiełbasa z czosnkiem i winem, skwarkami i wieprzową głowizną,

jadana przeważnie w Romanii. Nie można zapomnieć o pieczonej łopatce, specjale z San Secondo.

DARY SADÓW I OGRODÓW WARZYWNYCH: Białe szparagi o wyjątkowym smaku (sagra na ich cześć odbywa się w Malarbergo koło Bolonii w trzecią niedzielę maja); **szparagi zielone** z Altedo; **czereśnie** z Vignoli, **cebula** z Mediciny; **ziemniaki** z Budrio; **szalotka** – doskonała w całej Romanii; **biały czosnek** z Piacenzy; **kasztany** z Castel del Rio.
Sól kamienna. **Sól morska** z okolic Cervii – warzelnie soli w tej miejscowości zakładane były w bardzo dawnych czasach przez Etrusków lub Greków. Jeszcze dziś uzyskuje się tu niemal bez mechanizacji bardzo cenioną sól. Jedna z głównych warzelni znajduje się w miasteczku Camillone.

LOKALNY NAPÓJ: Wino wytrawne musujące **Lambrusco**.

KALENDARZ

Giordano Bruno, spalony na stosie przez inkwizycję w lutym 1600 roku na Campo dei Fiori w Rzymie, jest autorem traktatu *La cena delle ceneri* (Wieczerza popielcowa, 1584), w którym wychwala Kopernikański przewrót w astronomii. Aby zrozumieć sens tego tytułu i osobliwość typowo włoskiego sposobu prowadzenia filozoficznej dysputy, przypomnijmy, że środa popielcowa – w Kościele katolickim pierwszy dzień Wielkiego Postu – została tak nazwana dlatego, że tego dnia kapłan posypuje głowy wiernych popiołem (otrzymanym ze spalenia gałązek oliwnych z Niedzieli Palmowej poprzedniego roku), przy czym gestowi temu towarzyszą słowa: *Pamiętaj, prochem jesteś i w proch się obrócisz*. Rytuał ten jest dalekim nawiązaniem do biblijnego zwyczaju posypywania głowy popiołem na znak pokuty i spożywania w tym dniu lekkich potraw.

La cena delle ceneri (Wieczerza popielcowa) rozpoczyna się od opowieści o wieczerzy w pewnym angielskim domu, podczas której Giordano Bruno i jego goście podjęli rozmowę na filozoficzne tematy. Giordano Bruno przyzwyczajony był do pewnej włoskiej tradycji, zgodnie z którą w środę popielcową należało zachowywać przy stole postawę naznaczoną skruchą, ale w nastroju pogodnego biesiadowania, przeniknięte łagodną melancholią. Natomiast angielskie zwyczaje zdecydowanie z tym kontrastowały. O tamtejszych regułach zachowania w pierwszym dniu Wielkiego Postu pisze eseista i poeta baron Dudley North (1581–1666) w książce *Forest of Varieties* (Las rozmaitości,1645): *Antycznemu rytuałowi włosienicy*

i popiołu w środę popielcową towarzyszy teraz w naszym kościele publiczne wyklinanie grzeszników, którzy się nie korzą, a po każdym przekleństwie wierni powtarzają: „amen”. Baron North dodaje, że wielu starało się w tym dniu przebywać z dala od kościoła, aby nie słuchać złorzeczeń z ust sąsiadów, a dzieci, które w szkole nie zachowywały się pokornie, były szczypane i popychane przez kolegów.

Można przypuszczać, że przebywając w Anglii, Giordano Bruno zauważył sprzeczność, która zagnieździła się w angielskiej koncepcji środy popielcowej, i z tego powodu osnuł wokół tego dnia dzieło, którego głównym tematem była dysputa. Mimo wszystko, jako człowiek odnoszący się do kalendarza religijnego w typowo włoski sposób, pamiętał, że w tym kończącym karnawał dniu we Włoszech zasiadało się do tradycyjnej biesiady, choćby nawet przestrzegało się nakazu poszczenia. Pomimo wyrzeczeń wszyscy pojmowali tę wieczerzę jako *agape* o silnej wymowie religijnej.

Jeszcze dziś w niektórych miejscowościach utrzymuje się tradycja wielkopostnej biesiady, na przykład w miasteczku Gradoli w Lacjum. Przez cały rok członkowie tamtejszego bractwa przygotowują tę sagrę-biesiadę, zbierając *offerte del Purgatorio* (ofiary czyśćcowe). Część zebranych pieniędzy służy wykupieniu dusz lamentujących w czyśćcu (zob. rozdz. *Pielgrzymi*). Do bractwa mogą należeć tylko mężczyźni, natomiast kobietom wolno uczestniczyć w biesiadzie dopiero od lat pięćdziesiątych ubiegłego stulecia. Bractwo wielkopostnej wieczerzy zachowuje cechy dawnych bractw klasztornych. W jego ramach tworzy się kilka grup: pierwsza zajmuje się potrawami z ryb, druga potrawami z warzyw (w tym właśnie celu uprawia się w miasteczku typowy produkt, soczewicę z Gradoli), trzecia daniami na bazie jaj. Są to wyłącznie dania postne, według przepisów Kościoła katolickiego, jednak uczestnicy święta bynajmniej nie przypominają pokutników.

Jeśli pamięta się o tej włoskiej tradycji spokojnego biesiadowania, które ma łagodnie wprowadzić wiernych w nastrój tygodni pokuty, to może się wydawać, że Bruno podporządkowuje słownictwo i całą symbolikę swego traktatu włoskiemu kodeksowi gastronomicznemu. Już na wstępie sięga po porównania z pojęciami z mitologii i historii. Pragnie nie tylko wprowadzić rozmówców i czytelników w atmosferę biesiadowania, ale też podkreślić osobliwość tej czekającej ich uczty na tle innych – sławionych, pamiętnych biesiad:

> *...nie* [ma to być] *ambrozjańska uczta Gromowładnego Zeusa na cześć jego majestatu; nie pierwszego Stwórcy ku ludzkiemu strapieniu; nie uczta Aszura dla sprawowania misterium; nie Lukullusa dla bogactwa; nie Likaona dla świętokradztwa; nie Tyestesa dla tragedii; nie Tantala dla błagań; nie Platona dla filozofowania; nie Diogenesa dla nędzy; nie krwiopijców dla ich głupstwa; nie arcykapłana z Pogliano dla ucieszne go żartu; nie wyrobnika świec Bonifacego dla komedii, ale biesiada i wielka, i mała, dla mistrzów i dla uczniów, bluźniercza i religijna, równie wesoła, jak gniewna, tak przykra, jak i radosna...*

W ten sposób Giordano Bruno już na początku wydobywa ze światowych mitów i świadectw historycznych wszelkie możliwe sytuacje, w których bohaterowie jedzą. Po czym, niemal na potwierdzenie naszych uwag na temat „kulinarnych wizytówek" włoskich miast, wskazuje, kto może zasiąść przy stole:

> *...tak chudy Florentyńczyk, jak i tłusty Bolończyk; tak ten, kto ma skromne potrzeby, jak i pogrążony w zbytku; tak żartowniś, jak i człek poważny; tak posępny, jak i błazeński; tak tragiczny, jak komiczny; a przeto nikomu, jak sądzę, z pewnością nie zabraknie okazji, żeby stać się bohaterem albo wzgardzonym; mistrzem lub uczniem; wierzącym lub niewierzącym; wesołym lub smutnym; melancholijnym lub jowialnym; lekkomyślnym lub rozważnym; niewolniczym lub niezależnym; niechętnym lub skorym do rady; sofistą z Arystotelesem, filozofem z Pitagorasem; takim, który śmieje się z Demokrytem albo płacze z Heraklitem...*

Następnie metafora biesiady rozszerza się na nauczanie filozofii:

> *Chcę powiedzieć: po tym, jak żeście spacerowali z perypatetykami, jedli z pitagorejczykami, pili ze stoikami, będziecie mogli* [...] *zetknąć się jeszcze z tym, który pokazując zęby, uśmiechał się tak uprzejmie, że ustami dotykał i lewego, i prawego ucha. Ponieważ rozłupując kości i wysysając z nich szpik, znajdziecie rzecz, która może uczynić rozpustnikiem świętego Kolumbana, patriarchę jezuitów, zachęcić do ubicia*

każdego interesu albo do tego, żeby pęknąć ze śmiechu i zakłócić ciszę na pierwszym lepszym cmentarzu...

I tak typowo włoskie zamiłowanie do kulinarnych metafor popycha opozycjonistę i heretyka Bruna do przemawiania językiem tradycji katolickiej, która zaleca w kalendarzu religijnym nie tyle to, co powinno się robić w określonym dniu, ile raczej co w danym dniu powinno się jeść.

Południowa mentalność, bardziej powiązana z tradycjami religijnymi, dostrzega w jedzeniu element, który zawsze jest jakimś przemyślanym, znaczącym symbolem codziennego rytuału. Bohaterowie historii i mitologii wspominani są w najściślejszym zespoleniu z przedmiotami i sytuacjami w jakiś sposób związanymi z jedzeniem:

Jak myślicie, czemu i z jakiej przyczyny
ludzie wciąż czytają staruszka Homera?
Czy może dlatego, że ów geniusz jedyny
w cudną, boską, daleką podróż ich zabiera
i zmyśleniem szafuje z tak wielką szczodrością,
że wciąż nowym dziwują się wspaniałościom?

A gdzie tam! Wierzajcie, to nie te powody...
A czy wiecie, dlaczego straszliwa zagłada
Troi tak podnieca i Odysa przygody?
Bo ktoś tam co chwilę obrusik rozkłada,
a i sam Ulisses i inne chłopaki
i walczyć potrafią, i pichcić przysmaki.

Sokratesa wszyscy czcili, uwielbiali
za rozumnej myśli głębię niezmierzoną,
lecz gdybyście kiedy Ucztę *przeczytali*
lubo Ksenofonta, lubo i Platona,
tłumek byście ujrzeli, co śmiał się, zajadał,
gdy mędrzec filozofię swoją mu wykładał.

Od przysmaków i w Piśmie Świętym aż się roi:
nasz praojciec Adam dla jednego jabłka
do głupstw zamiłowanie człowiekowi wpoił,
by jadł, gdy go tylko na coś najdzie chrapka.
Jeśli on dla jabłka chętnie z raju zmykał,
co my poświęcimy dla pysznego indyka?

Autorem tego poemaciku, zatytułowanego *Brindisi* (Toast), jest Giuseppe Giusti (1843). Obdarzony liberalną, wywrotową umysłowością Giusti mieszał sprawy świeckie z religijnymi, snując zdecydowanie bluźniercze fantazje:

Przechodząc od Starego kronik Testamentu
do spraw, które Nowy przed nami odsłania,
widzę, że posady, kilka sakramentów,
urzędy, przypowieści, wzory, przykazania
(jeśli cuda pominąć, choć ich było bez liku),
wszystkim tym obdarzał Chrystus w Wieczerniku.
Zda się, że dla tego boskiego umysłu
nade wszystko apetyt i smak się liczyły,

bo gdy na weselu w Kanie na to wyszło,
że w środku zabawy wino się skończyło,
On, mocą boskiej, nadludzkiej szczodrości
wodę w wino zamienił ku uciesze gości.

A na dowód ostatni miejsce to wybrane,
w którym sam Pan Bóg schronić się zamierzał,
a któremu naród żydowski dał miano
Świętego Świętych i Arki Przymierza,
chrześcijański lud słowem Cyborium obdarza,
sięgnąwszy po nie wprost do refektarza.

[...] *Tak więc przeznaczeniem zda się nas wierzących*
w Ojca, w to, co w środku się kryje, i w Syna,
nie żałować potraw po brodzie kapiących
i za dwóch używać i jadła, i wina.
A jeśli za herezję, panowie i panie,
uznacie to, co głoszę, niechaj tak zostanie.

Dochodzimy tu do pewnego ekstremum. Wydaje się, że nawet najzuchwalsze bluźnierstwa oddają zaskakująco trwałe przywiązanie do zasad religijnych. Co więcej, dostrzegając wszędzie jedzenie, przykładając wagę do każdego szczegółu kodeksu gastronomicznego, autor okazuje się prawdziwym Włochem, przykładowym „produktem" katolickiego wychowania.

Włochów cechuje raczej podejrzliwe podejście do północnoeuropejskiego, jowialnego stylu życia, stawiającego na brueglowski dostatek, który nie zna postów. Wyrafinowani i wymagający Włosi, unikając gorliwości w poszczeniu, zachowując umiar w jedzeniu (zob. rozdz. *Dieta śródziemnomorska*), nie ufają obfitości, dostrzegają w niej intencję kompensowania ilością niedoborów jakościowych. Nie przypadkiem faszystowska propaganda w dwudziestoleciu międzywojennym stworzyła

obraz wroga (Anglika), ujęty w sloganie: *To jest naród pięciu posiłków*. Olbrzym zasiadający przy stole pięć razy dziennie (śniadanie, lunch, pora herbaty, obiad, kolacja) wywoływał gęsią skórkę u „umiarkowanych" Włochów. Narody Północy, które połykają mięso, mleko, masło, piwo i wódkę[73], są także dziś oceniane jako odmienne od narodów Południa, które podbudowują swoje siły winem i oliwą, a żywią się zbożem, warzywami i owocami.

Powtarzam, że główną cechą podejścia Włochów do jedzenia jest stałe poszukiwanie. Czym się żywić? (Zob. rozdz. *Produkty*). Gdzie się żywić? (Zob. rozdz. *Restauracje*). Jak traktować różne rodzaje jedzenia? (Zob. rozdz. *Makaron*). Jak gotować? (Zob. rozdz. *Przygotowanie jedzenia*).

A wreszcie, w jakim momencie życia należy jeść określoną potrawę?

Odpowiedzi na to ostatnie pytanie udzielał zawsze kalendarz religijny, który formalizował i rytualizował życie Włochów, dzieląc dni roku na dwie kategorie: te, w których pewne potrawy były zabronione, i te, w których należało jeść określone potrawy.

Zaczynamy od zakazów oznaczających narzucanie pokarmów chudych i postnych. U początku wszelkich postów, które wyłączały z codziennego życia ludu wino i mięso (według nauki świętego Pawła: *Si vis perfectus esse, bonum est vinum non bibere et carnem non manducare* – Aby mieć moc, nie należy pić wina ani spożywać mięsa), stała niewątpliwie polityka demograficzna: pragnienie Kościoła, aby możliwie najbardziej ograniczyć swobodę zachowań seksualnych.

W rozdziale o Lacjum i Rzymie opowiadamy, jak przedstawiciele kleru wysilali umysły, aby ominąć zakazy, a dokładniej: aby przestrzegać ich tak sprytnie, by nie pozbawić się przyjemności stołu i tych drugich. Wydaje się, że w żadnym regionie Włoch nigdy nie przestrzegano bardzo surowych postów, choć czasami mogły się zdarzać wśród mnichów. Spośród zakonów klasztornych surowością życia wyróżniali się franciszkanie (ich zakon powstał na początku XIII wieku), a dwa wieki później zwolennicy Franciszka di Paoli (1416–1507), anachorety i ascety, duchowego przewodnika króla Francji Ludwika XI. Gwoli prawdzie trzeba jednak zauważyć, że w stosunku do całkowitej liczby mnichów, jacy żyli i działali we Włoszech, tego rodzaju zwolennicy poszczenia byli nieliczni. Dużo ściślej przestrzegano postów w innych krajach Europy. Historyk Fernand Braudel podaje, że we Francji z czasów Ludwika XIV (XVII wiek) w czasie Wielkiego Postu nie wolno było sprzedawać

mięsa, jaj i drobiu (wyjątkiem byli chorzy, którzy przedstawili dwa zaświadczenia: od kapłana i lekarza). Natomiast we Włoszech porządku pilnowali nie urzędnicy państwowi, ale przedstawiciele wyznaczeni przez korporacje i administracje miejskie (sprawą tą zajmuje się poświęcony żywieniu rozdział wspaniałego studium życia codziennego w średniowieczu autorstwa Iris Origo, *Il mercante di Prato: Francesco di Marco Datini*). Według niektórych statutów miejskich mieszkańcom nie wolno było jeść mięsa w piątki i soboty.

Aby ułatwić zapamiętanie kościelnego kalendarza, poeci nadawali mu nierzadko postać rymowaną. Toskański poeta Folgóre da San Gimignano (pseudonim Giacoma albo Jacopa di Michele, ok. 1270–1332) pozostawił nam w zbiorze *Sonetti de la semana* (Sonety na każdy dzień tygodnia, 1310) wykaz potraw podzielonych według dni tygodnia – *na środę: zające, kuropatwy, bażanty i pawie / duszone wołowe i pieczone kapłony, ku lepszej zabawie...* – a także dietetyczne zalecenia na różne miesiące w cyklu sonetów *Collana dei mesi* (ok. 1323), w których precyzuje, że w lutym należy jeść dziczyznę, a w marcu (w czasie Wielkiego Postu) ryby i węgorze (*...węgorze, łososie, minogi / kiełczaki, delfiny, jesiotry, pstrągi / i wszelkie inne ryby z całego wybrzeża...*).

Collana dei mesi był tak znany współczesnym, że stał się przedmiotem parodii w dziele poety i wędrownego kuglarza z Arezzo, Cenne della Chitarry (XIII–XIV wiek), autora cyklu sonetów *Collana delle noie e di fastidi di vario genere* (Zbiór wszelakich nudnych rzeczy i utrapień), w którym owe codzienne utrapienia podzielone są według miesięcy. W podobny sposób materiał ten wyłożył poeta z XIV wieku, Antonio Pucci (1309–1388), którego komunalne władze Florencji zatrudniały jako herolda: donośnym głosem ogłaszał edykty i prawa, a potem, w wolnym czasie, powtarzał je w groteskowym języku, ku uciesze publiczności. Pucci jest autorem cyklu sonetów o umiarkowaniu, wyrzeczeniach i jedzeniu w czasie karnawału, Wielkiego Postu i Wielkanocy, którego tytuł *Le noie* (Nudy, ok. 1359) nawiązuje do cyklu *Collana* Cenne della Chitarry. W swoim poemaciku *Le proprietà di Mercato Vecchio* (O właściwościach Starego Rynku) Pucci poświęca też niemało linijek poszczególnym potrawom przepisanym na każdy miesiąc kalendarza religijnego:

> *Potem, w Wielkim Poście, czosnek i cebula,*
> *i słodki pasternak, lecz żadnego mięsa,*
> *bo tak chce i pragnie nasz Kościół święty...*

Co zatem według owych zaleceń należało jeść w określonych dniach?

Na Wielkanoc jagnię symbolizujące ukrzyżowanego Chrystusa, zapożyczone przez chrześcijan do świątecznego menu z zestawu tradycyjnych potraw hebrajskiej Paschy, w którym symbolizowało ono wyzwolenie Żydów z niewoli egipskiej i powrót do Ziemi Obiecanej. Z paschalnych jadłospisów żydowskich przeszły do obiadu wielkanocnego katolików także gorzkie zioła, które składają się na przykład na liguryjski bukiet ziół zwany *prebuggion*, nadzienie wielkanocnego placka.

Dietetyczne zalecenia Kościoła pozostały w zasadzie niezmienione od X wieku do naszych dni. Niektóre aspekty tradycji kulinarnej XIX wieku można łatwo odtworzyć na podstawie sonetów rzymskiego poety Giuseppe Gioacchina Bellego, mistrza stylizowanej mowy plebejskiej (1791–1863). Jedzenie zajmuje oczywiście główne miejsce w jego bezceremonialnej i nieskrępowanej twórczości. Oto sonet *La Santa Pasqua* (Wielkanoc), poświęcony wielkanocnej biesiadzie:

Oto stół wielkanocny. Jako widzisz, Nino,
przystrojony kwiatami, jak przystało w święto,
ziołem santa-maria oraz rzymską miętą,
szałwią, majerankiem, fiołkiem, rozmarynem.

Już od tygodnia czeka gotowych
butelek dziesięć i baryłka wina,
już dym, chwała Bogu, ulata z komina,
by po chrześcijańsku ten dzień świętować.

Chrystus zmartwychwstał: cieszmy się gorąco!
Dziś o wydatkach nikt nie myśli zgoła
i nikomu nieszczęścia myśli dziś nie mącą.

Gęsta zupa, salami, tort pośrodku stoła,
jaja, karczochy, orzeszki się złocą,
a wszystko to na chwałę świętego Kościoła.

Wspomniane przez Bellego zioła, które zdobią wielkanocny stół, są wyraźnym śladem żydowskich zwyczajów paschalnych przejętych i opracowanych na nowo przez chrześcijaństwo. Wymienione mimochodem wielkanocne brodetto w rzeczywistości jest ważnym punktem świątecznego biesiadowania, ma też dokładniejszą nazwę: stracciatella alla romana. Taki „rosołek" (włoskim zwyczajem, im zupa jest treściwsza, tym bardziej ironiczną ma nazwę, na przykład „bulionik" albo „gotowana woda") przyrządza się tylko na okazje najbardziej uroczyste, na najważniejsze święta, takie jak Wielkanoc. Potrzebne są do niego wołowina, jagnięcina, żółtka jaj, cytryna, świeży majeranek, chleb i ser pecorino. Do każdego talerza wrzuca się grzanki, majeranek i nalewa rosół, po czym posypuje się go twardym tartym serem, prawie zawsze pecorino. Żółtka z sokiem cytrynowym ubija się drewnianą łyżką w oddzielnej miseczce, po czym dolewa bardzo mocny koncentrat rosołu, który nie może być zbyt gorący, żeby żółtko się nie ścięło i żeby ta nadzwyczajna stracciatella alla romana, jednolita, o aksamitnej konsystencji, nie zamieniła się w zwykłą stracciatellę, w której pływają nitki ściętego białka. Nie należy mylić tej potrawy z innymi zupami o takiej nazwie, takimi jak stracciatella guarnita (z jajkiem), stracciatella campagnola (wiejska z pomidorami) albo stracciatella millefanti (z grysikiem). Natomiast zuppa inglesa to deser z nasączonego rumem biszkoptu z kremem śmietankowym i czekoladą.

Pierwowzorem katolickiej Wielkanocy były dwa święta obchodzone w starożytnym Rzymie. Pierwsze z nich to Dni Minerwy – z okazji zrównania wiosennego; drugie to święto pożegnania zimy – Luperkalia – które zawsze wypadało w lutym. W trakcie Luperkaliów jeden dzień (*dies Februtus*, czyli oczyszczenia, przebłagania bogów) przeznaczano na składanie ofiar z kozłów i na rytualne bieganie. Jeszcze dziś koziołek jest, obok jagnięcia, potrawą, której nie może zabraknąć na wielkanocnym stole. W drugi dzień świąt, Anielski Poniedziałek, zwany powszechnie Pasquettą, spaceruje się, na podobieństwo obiegania palatyńskiego wzgórza, albo bierze udział w wyścigu tam i z powrotem wzdłuż Via Sacra. Tę tradycję *Lunedì dell'Angelo* można też powiązać ze zmartwychwstaniem Jezusa, który ukazał się dwóm uczniom na drodze do Emaus, niedaleko od Jerozolimy. Na pamiątkę drogi owych dwóch uczniów należałoby spędzić Pasquettę, idąc na spacer albo robiąc wypad „za miejskie mury" czy „za bramy". I w istocie tego dnia włoskie rodziny mają zwyczaj opuszczać masowo miasta, aby spędzić cały dzień na świeżym powietrzu, w górach, na jakimś wzgórzu lub na wsi, zabierając na ten długi piknik „wielkanocny koszyk", żeby urządzić grillowanie z krewnymi i przyjaciółmi.

Wielkanocnym przysmakiem jest ciasto podobne do bożonarodzeniowego panettone, ale bez rodzynek, mające kształt ptaka. Według legendy po raz pierwszy upiekli je kucharze na dworze założyciela królestwa Longobardów w Italii, Alboina, tego samego, który podał żonie Rosmundzie wino w czaszce jej ojca Cunimonda, króla Gepidów, i z tego powodu został później przez nią otruty. Pragnąc zdobyć Pawię, Alboin oblegał miasto przez trzy lata i wziął je dopiero głodem. Założył w zniszczonej Pawii stolicę swojego królestwa i ogłosił, że na Wielkanoc w 572 roku zostanie przyrządzony nowy wielkanocny przysmak w kształcie gołębicy, symbolu pokoju. W taki sposób (pozostający w sprzeczności z gwałtownym charakterem Alboina) miało powstać to ciasto. Wiadomo, że wyobrażenie gołębicy albo innego ptaka, zarówno jako symbolu wiosny, jak i Ducha Świętego, ma dużo dłuższą historię i jest ściśle związane z wiosennymi obchodami w wielu kulturach, także słowiańskich (Słowianie pieką bułeczki w kształcie jaskółki).

Symbolem Wielkanocy są też jaja, często zdobione, pełniące w innych krajach i religiach świata funkcję symbolu wiosennego zrównania dnia z nocą,

jako nawiązanie do słońca i odrodzenia natury. Podczas obchodów Wielkanocy w 2006 roku we Włoszech zjedzono trzysta sześćdziesiąt pięć milionów jaj (według danych Unione Nazionale Avicoltura – Krajowego Zrzeszenia Hodowców Drobiu).

W czasach, gdy życie codzienne było jeszcze regulowane tradycjami, w każdą pierwszą niedzielę po Wielkanocy zamężne kobiety opuszczały swoje rodziny i wracały do ojcowskiego domu na wzruszający symboliczny obiad. Jadłospis tego tradycyjnego posiłku, w jego najstarszym wydaniu, jest niemal infantylny i odtwarza klimat zapomnianej codzienności: rosół i gotowane mięso.

W dzień świętego Marka (dwudziestego piątego kwietnia) w Wenecji je się uroczyście risi e bisi – groszek symbolizuje wiosenne nowalijki. W dzień świętego Piotra (dwudziestego dziewiątego czerwca) we wszystkich regionach Włoch spożywa się rybę na cześć Piotra rybaka. Podczas weneckiego święta Zbawiciela, obchodzonego w trzecią sobotę lipca, przysmakiem są ślimaki morskie i ryba in saòr – posolona, usmażona i zamarynowana. W święto Madonna della Salute, dwudziestego pierwszego listopada, w Wenecji wspomina się przyjemne historyczne wydarzenie:

w czasie epidemii dżumy w 1630 roku, która uśmierciła połowę ludności Europy, miasto na lagunie ocalało. W tym dniu je się suszone na słońcu i wędzone mięso kastrowanego barana (*castradina*), na pamiątkę dni, kiedy Wenecjanie żywili się tym mięsem, nie wiadomo jak długo trzymanym w magazynach, żeby uniknąć kontaktów ze światem zewnętrznym i uchronić się przed zarazą.

Pierwszego listopada w całych Włoszech obchodzi się dzień Wszystkich Świętych, a drugiego listopada Dzień Zmarłych. W ostatnim dziesięcioleciu XX wieku do tych świąt dołączyło Halloween, mechanicznie przeniesione z Ameryki, będące wyłącznie okazją do zwiększenia konsumpcji. W tych dniach obowiązkowo je się bób, symbolicznie związany z zaświatami. W mitologii wielu narodów bobowi przypisuje się nadprzyrodzone cechy: z jego kiełka wyrasta pęd, który sięga nieba, a w baśniach magiczne ziarna bobu spełniają życzenia bohaterów. Pitagoras odczuwał tak wielką bojaźń przed bobem, że poświęcił dla niego życie: mógł uratować się od śmierci, ale odmówił podeptania poletek bobu. Później nawiązał do tego Horacy (*Satyry*, II, 6):

> *Ach, kiedyż mi podadzą jarzynki w słoninie,*
> *Bób, który Pytagoras zowie swym kuzynem?*[74]

Możliwe, że pitagorejczycy czcili bób, uważając go za schronienie dla dusz zmarłych. Potwierdził to Pliniusz (*Historia naturalna*, XVIII, 118). W ludowych mitach europejskich bób jest symbolem nieśmiertelności albo pogardy dla śmierci prawdopodobnie dlatego, że po zagrzebaniu w ziemi nabiera żywotności i rośnie z uderzającym wigorem, przez co stał się też mitycznym symbolem fallicznej siły albo męskości. Przy uroczystych okazjach Włosi jedzą bób zarówno w postaci placków, jak i w słodyczach.

Jeśli chodzi o dynie, nieodłączny element Halloween, wystawy sklepów papierniczych i zabawkarskich (i nie tylko) pełne są dekoracji, które je przypominają (tak chce moda!). Prawdopodobnie jednak dynia jako produkt kulinarny nie znajdzie miejsca na świątecznym stole, podobnie jak Halloween nie zakorzeni się głęboko we włoskiej kulturze.

Jakkolwiek by było, Halloween wypada w tym samym czasie (ostatnie dni października i pierwsze listopada), w którym zmarli wspominani są we Włoszech.

W tych dniach piecze się i kupuje pierniki zwane pan dei morti (chleb zmarłych, z czekolady, orzeszków pinii, rodzynek, marmolady, śmietany). Pierwotnie tradycyjnym pokarmem zmarłych był też pan de mei, czyli słodki biszkopt z prosa (dziś zastępowanego przez grykę). Podobnie jak bób, proso odgrywa szczególną rolę w magicznych wierzeniach, ale w odróżnieniu od bobu, symbolicznie związanego ze śmiercią i zaświatami, proso jest znakiem przebudzenia i nadziei na szczęśliwą przyszłość. Chleb z prosa należy jeść w dzień świętego Jerzego (dwudziestego trzeciego kwietnia), żeby zapewnić sobie obfite zbiory i pomyślność.

Jedenasty listopada to dzień świętego Marcina, w którym zawierano i rozwiązywano umowy z robotnikami rolnymi i lokatorami (i w istocie, ci drudzy musieli opuszczać domy, jako że *fare sanmartino* w potocznym języku niektórych regionów oznacza „przenieść się gdzie indziej"), a uzgodniona część zbiorów przechodziła w całych Włoszech od jednego do drugiego właściciela, przede wszystkim na wsi, gdzie urządzano tradycyjne biesiady. W tym dniu wyjmowano ser dojrzewający w dołach i ożywiano inne dawne wiejskie rytuały.

Zgodnie z tradycją menu w święta Bożego Narodzenia przewiduje potrawy, które przypominają o biedzie i dawnych czasach, powinno też oddawać ducha stajenki w Betlejem w całej jej ewangelicznej prostocie. Zwyczajowo na Boże Narodzenie przyrządza się wszelkiego rodzaju rosoły i zupy oraz gotowane mięso.

Zazwyczaj w wigilię Bożego Narodzenia wierni (z najbardziej religijnych rodzin) udają się na pasterkę albo zasiadają do stołu w oczekiwaniu na nadejście północy (dotyczy to także wszystkich innych, którzy we Włoszech stanowią już większość). Jest to najważniejszy moment święta, wzruszające spotkanie pokoleń, członków rodziny, bliskich i dalszych krewnych. To, co spożywa się podczas tej wieczerzy, różni się w zależności od miasta. W Rzymie i w Wenecji Wigilia jest dniem, w którym je się więcej. Spożywa się to, co zsyła Bóg, a Bóg na Boże Narodzenie zsyła do każdego włoskiego domu właśnie to, na co dany dom zasługuje. Utartym zwyczajem z okazji Bożego Narodzenia wysyła się kulinarne podarunki przyjaciołom albo ludziom, którzy wyświadczyli nam jakąś przysługę, a przede wszystkim tym, którym należy za coś podziękować. Czytając sonet Giuseppe

Gioacchina Bellego *La vigija de Natale* (Wigilia Bożego Narodzenia), możemy wyobrazić sobie to, co rozgrywało się przed oczami obserwatorów stojących pod bramami okazałych pałaców:

Ustacchio, stań w Wigilię Narodzenia Pana
przy bramie prałata albo kardynała,
a ujrzysz, jak tam ciągnie od samego rana
z podarunkami procesyja cała.

Oto wnoszą do środka pudełko z nugatem,
a za nim idzie baryłka kawioru,
takoż prosię i kapłon, i kogut, a za tym
i szlachetne wino wprost z pańskiego dworu.
Potem niosą indyka, za nim jagnię w sakwie
i słodką oliwę, i z Foiano ryby,
łososia, tuńczyka, węgorza z Comacchio.

I tak do wieczora, aż ty, bez ochyby,
będziesz mógł się przekonać, mój panie Ustacchio,
że lud rzymski pobożny ci jest, nie na niby.

Dwudziestego piątego grudnia stół będzie się uginał pod całym tym jadłem przysłanym przez różnych darczyńców. Ale oprócz tego rodzaju przygodnych potraw na stole będą musiały znaleźć się dania obowiązkowe: tortellini w rosole albo inne pierożki z mięsnym nadzieniem, słodycze z rodzynkami, miodem i orzechami, a w szczególności ów wspomniany w wierszyku nugat.

Natomiast w innych włoskich miastach, dalekich od obyczajowej swobody Wenecji i Rzymu, zwłaszcza w regionach południowych, istnieje tendencja do przestrzegania w Wigilię postu. Na przykład w Apulii (w mieście Gioia del Colle) tradycja nakazuje, aby dwudziestego czwartego grudnia nikt nie siadał do stołu przed nocą. Krewni i przyjaciele składają sobie wizyty i wymieniają podarunki, męcząc się o pustym żołądku w oczekiwaniu na mszę o północy.

Obecnie Kościół zdecydowanie ograniczył liczbę dni postnych: wierni poszczą tylko w piątki podczas Wielkiego Postu oraz powstrzymują się od jedzenia na godzinę przed przyjęciem komunii świętej. Za to dawniej, kiedy przyjmowanie komunii było cotygodniowym obowiązkiem, a poszczenie rozumiano jako całkowite powstrzymanie się od jedzenia od chwili przebudzenia rano, najcięższym dniem tygodnia była sobota. W sobotę nikt nie miał prawa wziąć niczego do ust aż do odprawianej wieczorem mszy „niedzielnej" (niedziela w rozumieniu religijnym rozpoczyna się w sobotni wieczór, tak jak żydowski szabas w piątek wieczorem). Poezja ludowa, a także sonety Gioacchina Bellego, pisane stylizowanym językiem ludowym, pełne są opisów sobotnich cierpień: ludek męczy się, oczekując zmierzchu i wieczornej mszy, po której będzie mógł rzucić się wreszcie na ogromną miskę flaków w rosole, a potem odda się wszystkim innym uciechom życia, w otoczeniu kobiet i w kłębach tytoniowego dymu.

– Mamo, hej, mamo! Hej, hej, mamuśka,
rzućcie mi tu na dół jakiego miedziaka
i moją fajkę, leży w głowach łóżka.
– A po co ci, synku, pieniążek owy?

– Coście taka ciekawa, na co mi te grosze?
Nie zawracajcie po próżnicy głowy
i zróbcie lepiej, o co was proszę.
– A gdzie to cię niesie, powiedz choć, chłopaku...

– Gdzie mam chętkę. – Nino! – Dość tego gadania!
– Mój synku! – No dobrze, na talerz flaków.
– A z kim? – Przy wtórze chodaków Abbrama.

– Tak, tak, jak zawsze, gdzie te ladacznice...
– A miedziak i fajka? Mam czekać do rana?
– Proszę. Kiedy wrócisz? – Dobrej nocy życzę!

Chociaż flaki są pochodzenia zwierzęcego, uważano je za jedzenie pośrednie, ani tłuste, ani chude. W rzymskim przepisie na sławne flaki na sobotę, które wymienia „sobotni" wierszyk Bellego (*La sabatina*), podobnie jak w mediolańskim busecca de magher (postnych flakach), obecne są cebula, seler i marchew, a w Rzymie także mięta. W tym sosie flaki gotuje się przez pięć godzin, często zbierając pianę.

Jadłospis na *Cenone di Capodanno*, czyli wielką kolację sylwestrową, przypomina rytuał błagalny albo napój miłosny. Wszystko, co będzie się jadło tej nocy, powinno sprzyjać spełnieniu pragnień. Dlatego istnieje zwyczaj przyrządzania soczewicy (jej ziarna przypominają monety) albo zampone (faszerowanych świńskich nóżek) czy kiełbasy cotechino. Przed wiekami tego rodzaju mięsne potrawy w galarecie ratowały włoską ludność w czasie wojen i w latach głodu. Galaretka wróżąca dostatek i ziarna soczewicy wróżące bogactwo to najważniejsze symboliczne składniki świątecznych jadłospisów. Aby dostatek trwał przez cały rok, w sylwestra na stole muszą się znaleźć świeże owoce – ich magiczne działanie przeniesie biesiadników prosto w porę lata albo jesieni. W przeszłości zdobycie świeżych owoców o tej porze roku nie było rzeczą łatwą. Wiadomo, że z myślą o sylwestrowym stole już od jesieni starannie przechowywano winogrona, wieszając je na belkach na strychu.

W Ligurii znany jest makaron w kształcie monet przeznaczony na sylwestrową kolację. Każdy krążek ciasta robi się ręcznie za pomocą drewnianego stempla, ale dawniej używano do tego prawdziwego hiszpańskiego dublona. Te jadalne monety noszą nazwę corzetti. W miasteczkach regionów północnych w sylwestra wręcza się w prezencie takie monety i medale z czekolady owinięte w złoty papier.

Siedemnastego stycznia w całych Włoszech obchodzi się święto Sant'Antonio Abate. Święty Antoni, który żył na przełomie III i IV wieku, chorował na ergotyzm i teraz pomocy świętego wzywają cierpiący na chorobę, która nosi jego imię – *il fuoco di sant'Antonio*. Żywiąc się chlebem i solą, święty Antoni przeżył sto sześć lat w pustelni na pustyni. Żył jak anachoreta, walczył z demonami pokus i hodował świnie. Zachorował z powodu zatrucia sporyszem, pasożytniczym grzybem obecnym w żytniej mące używanej do wypieku chleba. Siedemnastego stycznia w miejscowościach, w których tradycja ta się zachowała, piecze się prosiaka (święty Antoni bywa też malowany ze świnką, która wygląda zza fałd jego habitu). Ważne jest jednak, aby prosiaczka świętego Antoniego nie jeść w samotności, ale podzielić się nim z biednymi zaproszonymi na ucztę bądź też, nawet go nie próbując, podarować w całości.

Na początku winobrania istnieje zwyczaj rytualnego jedzenia duszonego mięsa kozy – zwierzę to, związane z kultem Dionizosa, ma podnosić jakość wina. Gdy zaczyna się zbiór oliwek, nieodłączną potrawą jest stoccafisso accomodato (buridda); to typowy obiad spożywany podczas pierwszego tłoczenia oliwy w San Remo i w innych miejscowościach Ligurii obfitujących w gaje oliwne (Savona, Imperia, Riviera di Ponente i Riviera di Levante). Wszędzie danie to doprawia się świeżą oliwą, która jest mętna, zielonkawa i ma nieco gorzki smak.

Jest sprawą oczywistą, że w czasie karnawału wszyscy polują na przysmaki, nie polega to jednak na połykaniu ogromnych porcji, lecz na smakowaniu wszystkiego

po trochu. Dlatego w cenie są małe kiełbaski i pączki smażone w tłuszczu – chodzi o jedzenie przeznaczone nie tylko do szybkiej konsumpcji, ale także bardzo kaloryczne, bo w perspektywie jest przecież czterdzieści dni postu. W Wenecji Euganejskiej i Friuli karnawałowe smakołyki noszą nazwę crostoli; w Wenecji – galani; w Toskanii – cenci; w Piemoncie i Ligurii – bugie; w regionach północnych – stracci; w południowych – frappe. W regionie Marche robi się je z mąki kasztanowej, natomiast na Sycylii piecze się cannoli – rurki wypełnione ricottą. W Pesaro smaży się arancini – ryżowe kulki z nadzieniem.

TOSKANIA

Piękno Toskanii opiewane było przez wszystkich podróżników, dawnych i dzisiejszych, którzy odbywali klasyczny *Grand Tour*, objazd całych Włoch. Określenia *Grand Tour* użył po raz pierwszy w wieku XVII Richard Lassel w swych notatkach z podróży, zatytułowanych *The Voyage of Italy, or a Compleat Journey Through Italy* (Wycieczka do Włoch albo wspaniała podróż przez Włochy), choć w postaci embrionalnej spotyka się je już w wieku XVI, w obserwacjach z podróży Michała Montaigne'a. W wiekach XVIII i XIX podróż do Włoch, obejmująca podziwianie sztuki starożytnego Rzymu i odrodzenia, to już ów klasyczny *Grand Tour*, nieodzowna część humanistycznego wykształcenia. W latach 1738 i 1748 podjęto prace wykopaliskowe w Herkulanum i w Pompei. W 1764 roku te starożytne miasta rzymskie opisał historyk sztuki Johann Joachim Winkelmann w dziele *O sztuce u dawnych*. Głównym celem wielkiego objazdu było obejrzenie wykopalisk w Rzymie, na Sycylii i w okolicach Neapolu oraz zapoznanie się z renesansową sztuką Florencji i Wenecji. Toskania stanowiła etap pośredni trasy wiodącej przez te fascynujące ośrodki turystyczne, zawsze jednak urzekała podróżników, którzy ją przemierzali.

Otwieramy włoskie notatki Dickensa: *Wróciwszy do Pizy i wynająwszy woźnicę o dobrym charakterze i jego cztery konie, żeby nas zawiózł do Rzymu, przez cały dzień oglądaliśmy urocze toskańskie wioski i przyjemne krajobrazy...*[75].

Przybywając z Romanii, należącej wówczas do państwa papieskiego, to znaczy z krainy biednej i zacofanej, której mieszkańcy przez cały rok klepali biedę, a ludzie nie mogli wyrazić swojej indywidualności, gdyż ich wola była dławiona, wszyscy podróżni wjeżdżający do Toskanii dostrzegali kontrast ukazujący skuteczność twórczej pracy wolnych ludzi, która ucieleśniała się nawet w krajobrazie. Goethe pisał:

> *Pierwsze, co rzuca się w oczy w Toskanii, to piękny, wspaniały stan robót publicznych, dróg i mostów. Wszędzie widoczna jest ożywcza troska o porządek, solidność, o połączenie pożytecznego z pięknym. Natomiast Państwo Papieskie trwa chyba tylko dlatego, że ziemia nie chce go pochłonąć*[76].

Zjeżdżając do Toskanii zboczami Apeninów, podróżny dostrzega, że i niebo nabiera tu magicznej śródziemnomorskiej barwy. Roztaczają się przed nim krajobrazy malowane przez Duccia di Buoninsegnę, Pietra Lorenzettiego, Bartola di Frediego, Sana di Pietra i Giovanniego di Paola. Łagodne wzgórza pocięte są precyzyjną siatką pól i winnic, przyrodę uszlachetniają praca i inteligencja ludzi, między polami rozrzucone są wytwórnie win, tłocznie oliwy, młyny, warsztaty bednarzy i garncarzy. Bogaci i wykształceni mieszczanie zdobili swoje wiejskie posiadłości niczym dzieła sztuki.

Pierwsze konkretne spostrzeżenia na temat wymiany kulturalnej między wsią a miastem zawarte są w traktacie Vincenza Tanary *L'economia del cittadino in villa* (1644), a także w książce Marca Lastriego *Regole per i padroni dei poderi verso i contadini, per proprio vantaggio e di loro. Aggiuntavi una raccolta di avvisi ai contadini sulla loro salute* (Zasady postępowania właścicieli majątków względem chłopów, dla obopólnej korzyści. Z dodatkiem porad dla chłopów o zachowaniu zdrowia, 1793). We Włoszech, szczególnie w wieku XVIII, w epoce oświecenia, istniała dość powszechna znajomość rolnictwa w sferach arystokratycznych i wśród bogatych mieszczan. Stendhal opisuje związany z tym zabawny epizod, jaki przydarzył mu się w październiku 1816 roku w Mediolanie:

> *Dwa dni temu właściciel jednego z tych pięknych domów, nie mogąc spać, przechadzał się pod portykiem o piątej rano, w ciepłym deszczyku.*

W pewnej chwili widzi, że z małych drzwi na parterze wychodzi piękny młodzieniec, jeden z jego znajomych. Domyśla się, że spędził on noc w jego domu. Ponieważ młodzian bardzo lubi rolnictwo, mąż zabawia go przez dwie godziny, wciąż spacerując pod portykiem i wymawiając się czekaniem, aż przestanie padać, niekończącą się rozmową o uprawie ziemi. Jako że deszcz nie ustawał, około ósmej mąż pożegnał się bardzo grzecznie z przyjacielem i wrócił do domu[77].

Rozmowy o rolnictwie prowadzono też w chwilach nie tak wyjątkowych. Uczeni poświęcali życie, aby ustalić reguły postępowania dla chłopów i agronomów. Jednym z takich niezmordowanych badaczy, który dożył w doskonałym zdrowiu osiemdziesięciu lat, był Marco Lastri (1731–1811), autor bardzo użytecznych podręczników – *Calendario del seminatore* (Kalendarz siewcy, 1793) i *Calendario del vangatore* (Kalendarz oracza, 1793), wspomnianych *Regole per i padroni*... (1793) oraz *Corso di agricoltura di un accademico georgofilo autore della Biblioteca georgica* (Podręcznik rolnictwa, przez akademika, miłośnika wsi i autora Biblioteki wiejskiej, 1801–1803, pięć tomów).

Aby umożliwić takim pasjonatom i badaczom jak Marco Lastri spotkania, wymianę doświadczeń, dyskutowanie i komentowanie ich naukowej działalności, została w 1753 roku utworzona we Florencji, z inicjatywy laterańskiego kanonika Ubalda Montelaticiego, Accademia dei Georgofili (Akademia Przyjaciół Wsi). Akademicy stawiali sobie za cel przeprowadzanie eksperymentów i obserwacji, żeby doskonalić *tak przydatną sztukę uprawy toskańskiej ziemi*. Akademia była pierwszą w Europie organizacją, która zjednoczyła *uczonych zamierzających doskonalić rolnictwo*. Oto dowód, jak bardzo skuteczna jest agronomia teoretyczna, gdy zostaje przeniesiona z miast do miejscowości wiejskich, zastosowana w praktyce i przekazana dzierżawcom i pojętnym chłopom.

Prezzolini tak pisał o mieszkańcach tego regionu:

Toskańczycy to najbardziej cywilizowani ludzie na świecie. Kultura weszła u nich nieuchwytnie w nawyk traktowania spraw z szacunkiem, oczywiście za sprawą tradycji i słowa. Trzeba jej szukać w powiedzonkach, maksymach, śpiewkach, ripostach, przezwiskach, uwagach.

W tej kropli ludowego rozsądku czuje się mądrość przefiltrowaną przez doświadczenie wieków. Chłop, z pewnymi wyjątkami, sięga rzadkiego i bardzo wysokiego stopnia humanizmu i głębi myślenia[78].

Do tej opinii przyłącza się Stendhal: *Chłop toskański jest nadzwyczajny; ci wieśniacy są prawdopodobnie najbardziej dwornym społeczeństwem Europy; wolę ich od wielu mieszkańców miast*[79].

A wreszcie tak opisywał splecenie życia toskańskich miast i wsi Paweł Muratow:

[...] *odczuwa się tu zawsze bliskość wsi. Zmiany pór roku, kolejność wiejskich prac i dni wiejskiego żywota zawsze są tu wyraziste, zawsze można tu odróżnić święto i dni jarmarczne – ulice są wtedy ludniejsze, a w małych trattoriach przygotowują na obiad jeszcze jedną potrawę. Wtedy na placu przed San Lorenzo amatorzy sztuki, spiesząc z hołdem do grobowców Michała Anioła, mieszają się z tłumem ogorzałych chłopów, którzy właśnie wyładowali na sąsiednim rynku warzywa, a teraz kupują wszystko, czego im trzeba, na targu wokół marmurowego Giovanniego dalle Bande Nere*[80].

W Toskanii wszystko jest proste, precyzyjne, mocne, prostolinijne i doprawione zdrowym humorem. Dość pomyśleć o nazwach potraw: acguacotta („gotowana woda") to zupa tak gęsta, że można postawić w niej łyżkę. Ludzie wydają się dobrze zbudowani i zdrowi, czyści, o żywym poczuciu humoru. Nastroje i gesty są tu jednoznaczne. W życiu codziennym nie ma śladu weneckiej albo turyńskiej dyplomacji. W rozdziale XXVIII *Podróży z Monachium do Genui* Heine dostrzegał kontrast między regionalną psychiką toskańską a wenecką: *I tak później, nad Lungarnem, zrozumiałem poczucie rzeczywistości i krzepkiego ducha florentczyków, a na placu Świętego Marka kolorystyczny weryzm i fantazyjną płytkość wenecjan...* (*Wrażenia z podróży, Italia*).

Jak pamiętamy z historii późnego średniowiecza, część ludności miast sympatyzowała z gwelfami, a część z gibelinami. Wewnątrz pojedynczych obozów politycznych obserwowało się tę samą, wyraźną polaryzację: gwelfowie dzielili się

na białych i czarnych, gibelinowie na wielkich i małych. Życie grup społecznych naznaczały indywidualizm i osobiste sympatie, od stosunkowo dużych miast do dzielnic i wiosek.

Oczywiście podkreślanie indywidualnych postaw prowadziło do silnych antagonizmów. Trudno gdzie indziej znaleźć tak rozwinięty lokalny patriotyzm jak w Toskanii. Mieszkańcy Pizy nienawidzą ludzi z Livorno, a także florentczyków. Florentczycy nie cierpią sieneńczyków. Grosseto jest wrogiem Florencji. Livorno żyje kpinami z Pizy, które zyskały na smakowitości dzięki temu, że wieża w Pizie pochyla się naprawdę. Trudno znaleźć gdzie indziej lokalny patriotyzm tak nierozerwalnie związany z oszczerstwem i cynizmem, skłonnością do ideologicznej dysputy, a także do kłótni. Pamiętamy polityczną niepoprawność i związane z nią smutne losy Dantego. Trudno znaleźć inne miejsce, w którym ludzie potrafiliby złorzeczyć z taką furią. Spośród włoskich przekleństw toskańskie uważa się za najbardziej soczyste.

Daleką reminiscencją szekspirowskich waśni, echem dawnej nieubłaganej rywalizacji dzielnic, jest Palio di Siena. Palio to przechodnia nagroda, sztandar z wyobrażeniem Madonny, o który, począwszy od XII wieku, walczą uczestnicy słynnych wyścigów konnych na piazza del Campo, i to dwa razy w roku: drugiego lipca, na cześć Madonny z Provenzano, i piętnastego sierpnia, w dniu Wniebowzięcia

Najświętszej Maryi Panny. W każdym Palio uczestniczy dziesięć wylosowanych (według dekretu z 1719 roku) dzielnic z siedemnastu, na które od XVII wieku podzielona jest Siena. Dawniej w losowaniu uczestniczyło przeszło pięćdziesiąt wrogich dzielnic, ale pod koniec XVII wieku, po różnych przyłączeniach i fuzjach, pozostało tylko siedemnastu konkurentów. Każda dzielnica ma swoje barwy, hymn, chorągiew i godło. Dzielnice to: „Orzeł", „Gąsienica", „Ślimak", „Sowa", „Żyrafa", „Jeżozwierz", „Jednorożec", „Smok", „Wilczyca", „Muszla", „Gęś", „Fala", „Pantera", „Las", „Żółw", „Wieża" i „Baran". W całym mieście na ulice wystawia się stoły, a do biesiady zasiadają wszyscy sieneńczycy i goście każdej rodziny. Koniom uczestniczącym w wyścigu przydziela się specjalną rację. Każda dzielnica chlubi się własnymi specjałami. W dzielnicy „Gęś", w której dawniej znajdowały się miejskie rzeźnie, w dniach Palio przyrządza się potrawy z wołowiny. Dzielnica „Wieża" smakuje dania z wieprzowiny, a dzielnica „Orzeł" risotto z czarnymi truflami.

Kuchnia toskańska, z uwagi na swoją zwięzłość i treściwość, przypomina wojskowe życie starożytnego Rzymu. Toskańska biesiada obywa się bez ceremonialności, być może dlatego, że region ten nie zaznał w swej historii absolutyzmu, rządów dworskich kamaryli, przydzielania urzędów według starszeństwa i dworskiej etykiety. Potrawy toskańskie są łatwe do przyrządzenia i dają możliwość zabrania się do rzeczy od razu, bez straty czasu – bez udawania, że pogryza się po drodze kęs suchego chleba. *Rzepa, bób i solona wieprzowina, czerstwy chleb, jabłka i gruszki, owczy ser i winko, które usuwa ostry smak sera: oto prosty posiłek*[81].

Prosty do przyrządzenia i „potępiony" w swej nazwie jest pollo alla diavola (kurczak po diabelsku), symbol i chluba toskańskiego miasta Impruneta, które rozłożyło się między wzgórzami Chianti. Zajada się go osiemnastego października, podczas tradycyjnego jarmarku świętego Łukasza, miejscowego patrona. W dniach targowych w Pistoi piecze się drozdy i cały grzbiet świni szpikowany czosnkiem.

Kuchnia toskańska odznacza się wiejską prostotą, ale jest zarazem arystokratycznie wymagająca, jeśli chodzi o jakość surowców i sposoby przyrządzania. Dobór składników regulują surowe prawa. Piecze się głównie na otwartym ogniu: do każdego rodzaju potraw używa się innego drewna, z właściwym mu zapachem i sposobem spalania (płomień wysoki, niski). Na drewnie orzechowym piecze się miękkie placki z mąki, mięso wędzi się na drewnie bukowym, ale piecze na oliwkowym, do chleba zaś używa się dębiny. Drewno pinii nadmorskiej, akacji i kasztana

nie nadaje się do pieczenia, podczas gdy na drewnie chruściny jagodnej można doskonale upiec wszystkie potrawy.

Drugie pod względem popularności w Toskanii jest pieczenie na ruszcie. Na ustawionych nad węglami rusztach Toskańczycy pieką wszystko, od befsztyka po florencku po kapelusze borowików, od faszerowanej słoniną dziczyzny po węgorze złowione w rzece Arno.

Węgorze nie są bowiem wyłączną specjalnością bagnistego wybrzeża weneckiego i romańskiego i choć te z Comacchio są najsławniejsze, ich toskańskie odpowiedniki zainspirowały toskańskiego poetę, Francesca Berniego (XVI wiek), do poświęcenia im prawdziwego hymnu. Berni naśmiewał się ze wszystkiego, łącznie ze wzruszającymi losami zakochanego Orlanda, ale węgorze potraktował bardzo poważnie:

Gdyby Bóg z tysiącem języków mnie stworzył
i warg, ust i zębów tysiąc mi zapewnił,
nie zdołałbym się dosyć nachwalić węgorzy,
nie zrobiliby tego wszyscy moi krewni,
ci, co żyją teraz i co niegdyś żyli,
i co żyć kiedyś będą, tak, tak, moi mili.

Toskania lubi wszystko to, co pachnie, co świeże i chrupiące dociera z fermy prosto na talerz. Pachnącym roślinom Toskanii Pliniusz poświęcił kilka fragmentów swojej *Historii naturalnej*. Opowiada w niej, że toskańskie ryby doceniają lecznicze właściwości ziół, toteż dla zapewnienia rybom zdrowia do stawów wrzuca się posiekaną natkę pietruszki.

Specjalizujący się w medycynie uniwersytet w Pizie (pierwsze dokumenty z czasów jego założenia pochodzą od doktorów *in arte medicinae et in arte chirurgiae*, takich jak Michele i Enrico Bandini oraz mistrz Tosingo, który w 1281 roku przybył do Neapolu nauczać medycyny) w czasach średniowiecza i renesansu selekcjonował zioła zarówno dla lekarzy, jak i kucharzy. Pan Florencji, Kosma Medyceusz, nie chciał oczywiście, aby jego miasto było gorsze, toteż wezwał na swoją służbę kuratora ogrodu botanicznego w Pizie, którym był Luca Ghini. I na polecenie władcy Florencji, a także dzięki wysiłkom inżyniera Niccolò Pericolego o przezwisku Tribolo

(Cierpiętnik) w 1545 roku otwarto ogród ziół. Później, w roku 1753, przeszedł on pod opiekę Accademia dei Georgofili.

Główną przyprawą potraw na bazie ziół jest oczywiście oliwa. Oliwa toskańska cieszyła się sławą już w starożytności i od tamtych czasów nigdy nie utraciła dobrej opinii. Rządzący toskańskimi ziemiami Medyceusze zobowiązywali właścicieli ziemskich do sadzenia każdego roku jednego, dwóch albo trzech drzewek w każdym oliwnym gaju. Biorąc pod uwagę fakt, że drzewa oliwne żyją czterysta lat i dłużej, jeszcze dziś, sięgając po toskańską oliwę, cieszymy się owocami ich troskliwości – oliwą z gatunków frantoio, leccino, moraiolo i pendolino.

Sławne na całym świecie jest pinzimonio, bardzo lubiane przez Toskańczyków zestawienie oliwy i warzyw. Pinzimonio przypomina piemoncką bagna cauda, z tą różnicą, że oliwy nie podgrzewa się tu niemal do stanu wrzenia, jak w Piemoncie, ale miesza na zimno z octem, dodając pieprz i sól. W tej emulsji macza się podane na stół surowe, pokrojone na małe kawałeczki warzywa – karczochy, pomidory, selery, dymkę, surowe szparagi, marchewkę, paprykę, rzodkiewki i cykorię. Analogiczna potrawa znana jest też tradycji kulinarnej Rzymu i Lacjum, gdzie nosi nazwę cazzimperio.

Ten rodzaj kuchni jest dokładnym przeciwieństwem kuchni pobliskiej Emilii -Romanii. Sąsiedzi wolą złożone procedury gotowania, a w Toskanii produkty spożywa się na surowo lub ledwo opieczone na ogniu. Nie ma tu dodatków w postaci słoniny, farszu, sosów, przypraw korzennych, czasami tylko sięga się po szczyptę czarnego pieprzu. Często do jedzenia nie dodaje się nawet soli. Chleb toskański nie zawiera soli, a befsztyk po florencku doprawiony jest wyłącznie oliwą. Gdy wygnaniec Dante narzekał w Rawennie: *Poznasz następnie, jakie gorzkie gody / Spożywać cudzy chleb; jak uciążliwa / Droga wstępować na nie swoje schody*[82], nie miał na myśli goryczy poetyckich, nostalgicznych łez, ale zwykłą sól kuchenną: Dante przyzwyczaił się do jedzenia we własnym domu mdłego florenckiego chleba, podczas gdy w Romanii znajdują się, jak pamiętamy, wielkie warzelnie soli, i chleb z Rawenny wydałby się zbyt słony każdemu Toskańczykowi, nie tylko zgorzkniałemu poecie.

W Rawennie sól znajdowała się tuż-tuż, pod bokiem, podczas gdy w Toskanii traktowana była jak luksus. Nic zatem dziwnego, że toskański chleb pozbawiony jest smaku, ale za to cudownie uwydatnia zdecydowany smak wędlin, koziego sera i szynek, które są tu wyśmienite.

Chleb zawsze był w Toskanii podstawą jadłospisu i przedmiotem troski państwa, jak w starożytnym Rzymie. Dostarczano go mieszkańcom w sposób scentralizowany. Podobnie jak dwa tysiące lat temu w Pompei, gdzie piekarnie były miejscami profesjonalnego wytwarzania produktów z pieca, w wioskach toskańskich, nie mówiąc o miastach, pieczenie chleba powierzano zawsze specjalistom, a nie prostym gospodyniom domowym.

Toskańczyk je chleb na śniadanie, mocząc go w kawie z mlekiem, a przed obiadem zaspokaja pierwszy głód bruschettą, to jest pajdą chrupiącego, opieczonego i ciepłego chleba skropionego oliwą i posmarowanego czymś smacznym – pomidorami, wątróbką, pastą z oliwek, utartymi flaczkami drobiowymi, podrobami. Jeśli bruschetta albo chleb skropione są tylko aromatyczną oliwą i niczym więcej, noszą wówczas nazwę panunto albo fetunta.

W Pistoi piecze się necci, focaccie z mąki kasztanowej, a także brigidini i berlingozzi, rodzaj wafli chrupkich z zewnątrz i miękkich w środku. Typowy przysmak ze Sieny ma w nazwie pane (chleb): chodzi o panforte, okrągły placek z przyprawami korzennymi, pełen rodzynek, miodu, migdałów, kawałków dyni i kandyzowanych cytrusów. Przepis na panforte przypisuje się niejakiemu Ubaldinowi, którego Dante

umieścił w szóstym kręgu Czyśćca: *Widziałem, szczęką siekł powietrze z głodu / Ubaldin z Pila*[83]. Ów Ubaldin degli Ubaldini z miasta Pila był bratem kardynała Ottaviana degli Ubaldini, także wymienionego w *Boskiej komedii*. Zgodnie z legendą, kardynał przekazał Ubaldinowi przepis na ciasto wręczony mu przez mniszkę Bertę z klasztoru w Montecelso, która wstydziła się swego łakomstwa (migdały, orzechy, kandyzowane cytrusy, przyprawy korzenne!) i zrezygnowała z wypiekania wynalezionego przez siebie smakołyku. Brat kardynała, jako osoba świecka, nie miał powodów do wstydu. Historia uznała go więc za wynalazcę panforte, niezwykłego specjału włoskiego cukiernictwa.

Na początku panforte był przysmakiem wyłącznie sieneńskim, potem stał się jedną z potraw narodowych. Od 1370 roku wymieniany jest w kronikach weneckich jako smakołyk sprowadzany na wenecki karnawał. Zarówno panforte, jak i inne toskańskie słodycze, takie jak cantucci z Prato i giottini (czyli biszkopty Giotta), należy maczać w mocnym winie z suszonych winogron, tak zwanym vin santo.

Pieczywo jest nieodłącznym składnikiem cacciucco, czyli zupy rybnej z Livorno. Bułką tartą posypuje się makaron, potrawy z fasoli czy kapusty. Pod koniec obiadu na chleb kładzie się plasterek koziego sera, suszone figi, orzechy i winogrona. Na podwieczorek je się chleb z masłem i cukrem oraz kilkoma kroplami słodkiego starego wina.

Toskania mądrze podtrzymuje obraz wiejskiej prostoty, którą umiała sobie przyswoić. Nawet w najbardziej wyrafinowanych restauracjach zupę podaje się w miseczkach z terakoty. W terakocie podaje się też ribollitę, zupę na mięsie z poprzedniego dnia, którą odgrzewa się z dodatkiem świeżych warzyw. W naczyniu z terakoty podaje się również pappa al pomodoro – zupę z chleba i pomidorów.

Sławą na całym świecie cieszy się chluba toskańskiej kuchni – ogromny befsztyk po florencku. Przyrządza się go wyłącznie z bydła rasy chianina (z doliny Chianti), przy czym porcja waży nie mniej niż czterysta pięćdziesiąt gramów. Mięso piecze się na ruszcie bez przypraw i bez soli.

W książce *Vita di Nicolò Machiavelli fiorentino*, bardzo „toskańskiego" autora, jakim był Giuseppe Prezzolini, prawdziwym hymnie na cześć triumfującej toskańskości, befsztyk florencki zostaje podniesiony do rangi symbolu i „sztandaru" tego regionu:

Z szałwią, cząbrem i rozmarynem:
W pierwszych latach XVI wieku kuchnia florencka, uwolniona od wiejskiego, przesadnie obfitego, średniowiecznego obżerania się, mającego na uwadze brzuch, a nie podniebienie, stworzyła już kilka nieśmiertelnych własnych arcydzieł, których później nie była w stanie udoskonalić, mogła je tylko zachować. A więc pokaż się, befsztyku z rusztu, ukrojony z młodej wołowiny z kością. Przypominasz czerwoną marmurową płytę z białym żyłkowaniem. Będziesz pieczony z obu stron na mocnym ogniu węgli z zielonego dębu, aż odcisną się na tobie żelaza rusztu, a potem przyprawiony kroplami oliwy, solą, pieprzem i drobno posiekaną natką pietruszki. Wystąp bez wstydu, spoglądaj bez lęku w okrwawione oblicze rostbefu po angielsku i tej maskarady, jaką jest cotoletta alla milanese. Z pewnością nie wypadniesz źle w porównaniu z nimi.

A ty, fasolko z Pistoi, niewinna fasolko bez łupiny, czysta jak górski śnieg, który oglądasz jeszcze wiosną, gdy północny wiatr owiewa nizinę, miejsce twego urodzenia, łagodna fasolo, gotowana nie z sodą, jak to robią spieszące się kucharki, ale cierpliwie, w towarzystwie ząbka

czosnku i listka szałwii w niezbyt dużej ilości wody, wystąp także, gorąca, w kąpieli ze świeżej oliwy, dwóch kropli octu i posypana taką ilością pieprzu, który będzie się czuło, ale nie będzie szczypał. Wystąp ze swoim ślicznym, tłustym i uczciwym brzuszkiem rządcy i pamiętaj, żeś unieśmiertelniła florentczyków: Florentczyk w fasoli się lubuje, / miskę i łyżkę oblizuje.

Nie pozostawaj z tyłu, àrista alla fiorentina, któraś w 1439 roku podbiła serca greckich obżartuchów, uciekinierów ze smutnej Bazylei, którzy zebrali się we Florencji, żeby omówić zjednoczenie Kościołów chrześcijańskich, i od nich wzięłaś imię, które ci potem zostało, właśnie àrista, to znaczy „wyśmienita", boś jest wyśmienitym schabem wieprzowym, pieczonym w piecu z ostrożną powolnością, po tym jak wzdłuż i wszerz zostałaś przewiercona kanalikami pełnymi gałązek rozmarynu, ząbków czosnku, goździków, posypana miałką solą i pieprzem. Jadają cię zwykle na zimno, gdyż wtedyś najlepsza, i stoisz tak między pieczystym i solonym, okazując całymi tygodniami podobny liczku dziewczyny różowawy policzek, na którym rozkwita zielonkawy pieprzyk pasemka rozmarynu. Nie bój się kompromitacji wobec mortadeli, salcesonu, cotechino, szynki czy kiełbasy pachnącej koprem[84].

W roku 1953 pewien ekscentryk, niejaki Corrado Tedeschi, który często ubierał się na różowo i mieszkał trochę w Chinach, a trochę w willi pod Florencją, gdzie całymi dniami pływał po stawie na tratwie zaprzężonej w łabędzie, ogłosił powstanie Partito della bistecca (Partii Befsztyka). Była to pełnoprawna partia, która za jedyny cel postawiła sobie walkę o *gwarantowany befsztyk o wadze 450 gramów na głowę ludności*[85]. Artykuł czwarty statutu brzmiał: *Nadszedł czas, aby skończyć z ograniczeniami. Aby befsztyk był rzeczywiście befsztykiem, musi ważyć przynajmniej 450 gramów. Jeśli waży kilogram, tym lepiej. Ale nie mniej niż 450 gramów, gdyż w przeciwnym razie stałby się cotolettą i wtedy moja partia nie byłaby już Partią Befsztyka*[86].

Partia zdobyła w owym roku tysiąc dwieście jeden głosów w okręgu mediolańskim, trzysta czterdzieści siedem we Florencji i kilka w Weronie. Jej założyciele wybrali na slogan zdania: *Lepszy befsztyk dziś niż imperium jutro* oraz *Zapewnić*

emeryturę i filiżankę czekolady wszystkim Włochom bez wyjątku. Tedeschi proponował ograniczenie kampanii wyborczej do uroczystej loterii z obiadem i tańcami. Po dojściu do władzy zamierzał założyć Instytut Państwowych Pajaców i zlikwidować wszelkie podatki. Pod egidą partii wybierano Miss Befsztyka.

Nic dziwnego, że mając takie zamiłowania, Toskania doprowadziła do perfekcji stare, tradycyjne metody uprawy ziemi i hodowli. Już w czasach Goethego to „archeologiczne" podejście do rolnictwa wydawało się ekstrawaganckie:

> *Chłopi orzą tu głęboko, ale wciąż po staremu. Pługi nie mają kół, a lemiesze są nieruchome. Chłop kroczy zgarbiony za swymi wołami, przyciska pług i ryje ziemię. Orze do pięciu razy rocznie. Nawozu używają niewiele, i to lekkiego. Rozrzucają go rękami. Potem sieją pszenicę i usypują wąskie skiby, między nimi zaś powstają głębokie wgłębienia, którymi spływa woda deszczowa. Zboże rośnie na skibach, a chłopi, plewiąc, chodzą po skibach.* [...] *Tak czystego pola jeszcze nigdzie nie widziałem; ani śladu grudy, ziemia jak przesiana przez sito. Pszenica udaje się tu bardzo dobrze, ma idealne warunki*[87].

Istnieje obszerna literatura naukowa na temat hodowli krów w Maremmie, pasie błotnistych nizin nadmorskich. Ale także jagnię z Zeri jest wynikiem szczególnych umiejętności hodowlanych – niełatwo jest otrzymać mięso z jagnięcia i przeszło rocznego barana, które odpowiadałoby wszelkim wymaganiom jakościowym stawianym przez Toskańczyków. Sygnalizujemy, że w okolicach Zeri nie wytwarza się sera – całe mleko z tych stron służy do karmienia jagniąt. Mięso mlecznego jagnięcia i barana piecze się w piecu w glinianych naczyniach.

W pobliżu Grosseto, w nadmorskim pasie Maremma, gdzie w starożytności mieszkali Etruskowie, ulubioną potrawą jest (jak podają książki kucharskie) duszony bażant nell'acquacotta (we wrzątku). Mimo tej nazwy w potrawie nie ma śladu wody. Na warstwie chleba układa się w rondlu pomidory i smażone grzyby polane jajkiem ubitym z parmezanem. Ta rzadka potrawa wywodzi się wprost z czasów Etrusków. To samo pochodzenie mają gołębie bez kości pokryte rozmarynem i podawane

z dodatkiem fasoli del purgatorio (dosł. „z czyśćca", identycznej z fasolą nella fiasca – w butelce). A oto trzeci etruski przepis, który przetrwał do dzisiaj: kapelusze borowików owinięte liśćmi winogron i upieczone na ruszcie.

Jada się tu wiele gatunków grzybów, nie tylko borowiki. Na dawnych ziemiach Etrusków rosną przez cały rok kurki, smardze jadalne i stożkowate, opieńki miodowe. Wyspecjalizowani zbieracze w listopadzie i grudniu polują w okolicy San Miniato na białe trufle, które mogą konkurować z truflami z Alby. Powstało nawet stowarzyszenie stawiające sobie za cel ochronę tego produktu regionalnego.

Toskania ma długie wybrzeże, po części skaliste i narażone na morskie burze, a po części osłonięte przez półwysep Argentario, który tworzy spokojną lagunę. W otwartej i skalistej części położony jest słynny port Livorno, który od XVI do XIX wieku był czymś w rodzaju włoskiego Nowego Jorku. W wyobraźni wielu podróżników miasto to stanowiło symbol ziemskiego raju. Eugeniusz Boratyński w wierszu *Parowiec* z 1844 roku z podnieceniem oczekiwał przybicia do tego zadziwiającego portu:

> *Jutro zobaczę wieże Livorno,*
> *jutro zobaczę ziemskie Elizjum!*

Aby przedstawić proces kształtowania się tak szczególnego obrazu miasta, warto sięgnąć po opisy Williama Blacka. W okresie swych rządów Medyceusze zamierzali prawdopodobnie zamienić je w miasto snów, wolny port, w coś takiego, jak dzisiaj odbierane są Stany Zjednoczone. We Florencji przechowywany jest i udostępniany rękopis, zwany *Prawem Livorno*, podpisany przez arcyksięcia Toskanii, Ferdynanda Medyceusza, trzydziestego lipca 1591 roku, w którym zapraszał on *mieszkańców Lewantu i krajów zachodnich, Hiszpanów, Portugalczyków, Greków, Niemców, Włochów, Żydów, Turków, Maurów, Armenów, Persów i innych cudzoziemców* [...] *do przyjazdu, by prowadzili kupieckie interesy w naszym umiłowanym mieście Pizie oraz w porcie Livorno*.

Miasto zapełniło się energicznymi ludźmi. Do wspólnot przyjmowano awanturników, byłych przestępców, indywidua, które pragnęły ukryć swoją przeszłość. Panowała tu ponadto ogromna tolerancja zarówno etniczna, jak i religijna. Na przykład Żydom wolno było zatrudniać niańki (ale nie mamki) i pracownice wyznania chrześcijańskiego. W Livorno powstała oczywiście wielka, dobrze prosperująca gmina żydowska, porównywalna z rzymską i wenecką (zob. rozdz. *Żydzi*), która miała jednak więcej szczęścia. W 1516 roku Wenecjanie zamknęli bowiem Żydów w getcie (to znaczy na wyspie, na której przedtem znajdowały się miejskie huty: słowo *gheto* oznacza w dialekcie weneckim „wytrysk, strumień", także stopionego metalu, i od tego określenia pochodzą wszystkie następne „getta"). Od tego czasu weneckim Żydom nie wolno było wychodzić poza miejsce zamieszkania wieczorem i w nocy oraz kontaktować się z chrześcijanami, z wyjątkiem pracy. Ten sam los spotkał żydowską wspólnotę rzymską na podstawie ustaw watykańskich. Rzymianie, których życie w całości regulowały przepisy Kościoła katolickiego, a zajęcia w przeważającej części związane były z obsługą pielgrzymów, unikali i nie lubili Żydów, obrażali ich bezustannie dowcipami i śpiewkami, potem jednak odwoływali się do nich w przypadkach ciężkich chorób, ponieważ najlepszymi lekarzami byli właśnie Żydzi (a także Ormianie).

Jedynym włoskim miastem, które nie zamknęło Żydów w getcie, było właśnie Livorno, i ten port nad Morzem Tyrreńskim stał się upragnionym celem nie tylko sefardyjczyków wygnanych w roku 1492 z Hiszpanii, ale także Żydów z innych wielkich miast włoskich, w których mieszkali od przeszło stu lat (w Rzymie od tysiąca).

Livorno dynamicznie rosło. Rozwijały się tu nauki. Z nabrzeża Livorno

Galileusz badał sklepienie niebieskie za pomocą teleskopu, który sam wynalazł. W Livorno kwitły sztuki, medycyna, powstawały banki, ubijano tysiące legalnych i nielegalnych interesów. Obok siebie w porcie kołysały się statki wrogich państw i narodów, które w innych okolicznościach dążyłyby do wzajemnego unicestwienia. Negocjacje z władzami miasta prowadzili piraci, zmęczeni stresującym procederem, którzy pragnęli oddać swoje skarby i statki w zamian za obywatelstwo miasta. Livorno utworzyło też wielki ośrodek handlowy w Tunisie, aby kupować tam zboże, koral i strusie pióra. Przez ten finansowy kanał, między innymi, wchodził do powtórnego obiegu pieniądz i wypłacano piratom okupy za uwięzionych zakładników.

Kwitnące gminy utworzyły się wokół Kościołów holenderskiego, ormiańskiego i greckiego. Oczywiście różnorodność tego kipiącego kotła znalazła odbicie w kuchni Livorno. Dzięki miejscowej wspólnocie żydowskiej, a ściślej, dzięki tym jej członkom, którzy wrócili do „ojczyzny" po przeniesieniu się na krótko do muzułmańskiego Tunisu, kuchnia włoska wzbogaciła się o produkt, w którym dojrzano nowe wcielenie manny ze Starego Testamentu – afrykański kuskus. Pellegrino Artusi pisał w swej godnej polecenia książce (przepis 46):

> *Kuskus jest potrawą pochodzenia arabskiego, upowszechnioną w całym świecie przez potomków Mojżesza i Jakuba, ale kto wie, jak bardzo zmodyfikowały ją czas i przebyta długa droga. Obecnie używają go do zupy włoscy Izraelici, z których dwaj byli tak łaskawi, że pozwolili mi go spróbować i pokazali, jak się z nim obchodzić.*

Wiarygodny historyk włoskiego judaizmu, Ariel Toaff, pochodzący z rodziny rzymskich rabinów, w swej książce *Mangiare alla giudia: la cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna* (Jeść po żydowsku: kuchnia żydowska we Włoszech od czasów renesansu do współczesności) potwierdza, że potrawa trafiła do Włoch za sprawą Żydów z Livorno. Z monografii Toaffa dowiadujemy się też, że w czasie przyrządzania *cuscussù* trzeba się modlić. W pokarmie tym zamknięta jest energia duchowa (muzułmanie zwą ją *baraka*); ugniatając palcami maleńkie kuleczki kuskusu, należy szeptać święte formuły.

Mąkę z twardej pszenicy wsypuje się do *mafaraddy*, wielkiego garnka o ściankach rozszerzających się ku dołowi, i spryskuje słoną wodą. Z tej masy ugniata się

kolistymi ruchami palców mikroskopijne kuleczki. Drobiny kuskusu muszą schnąć przez kilka godzin na płótnie. Potem wsypuje się je do *cuscusery*, specjalnego naczynia z sitem, przykrywa płótnem i stawia na wielkim garnku (*marga*), w którym gotuje się woda, żeby przeszły parą. *Cuscusera* musi pozostać „na parze" przez nie mniej niż trzy kwadranse. Ugotowany kuskus przekłada się z powrotem do *mafaraddy* i odstawia na dziesięć do piętnastu minut, żeby „odpoczął".

Tak przygotowuje się sam kuskus, to znaczy podstawę potrawy. Istnieje też jednak specjalna technika przyrządzania sosów. Robi się je z mięsa baraniego, jagnięcego, kurzego albo wołowego, z dodatkiem harissy (pasty z pikantnej papryki). Ponadto w ich skład wchodzą warzywa: cukinia, marchew, bób, fasola, cebula, pomidory, korzeń kurkumy, oczywiście także oliwa i przyprawy. Obdarzeni twórczym podejściem kucharze (niech Bóg ma ich w swojej opiece) dodają do kuskusu i do sosu różne inne składniki, jakie podsuwa im fantazja, na przykład czekoladę, orzeszki pistacjowe, cynamon.

W ten sposób Żydzi z Tunisu, przenosząc się do Livorno, przywieźli z Afryki kuskus. Natomiast Anglicy przynieśli tu z mglistego Albionu poncz. W niektórych podmiejskich osiedlach Livorno do dziś popularne są sandwicze z farinatą z ciecierzycy, które zostały zapożyczone od genueńczyków i weszły do miejscowej tradycji.

Wszystko to, jeśli nie egzotyczne, jest co najmniej archaiczne. Na przełomie XIX i XX wieku Livorno było ojczyzną społecznych protestów i rebelii, twierdzą ruchu włoskich anarchistów. Cappuccino alla livornese jest dokładnym odwróceniem klasycznego cappuccino: piana z mleka znajduje się w nim nie na górze, ale pod kawą, na dnie filiżanki. O livornijskich „figlach" mówiło się w 1984 roku, gdy na dnie Fosso Reale w Livorno znaleziono trzy „autentyczne" rzeźby Amedea Modiglianiego, które później okazały się fałszywe, wyrzeźbione po wesołej hulance przez trzech beztroskich studentów. Trzy kamienne głowy wywołały poruszenie wśród historyków sztuki na całym świecie i trzeba było sporo wysiłku, aby przekonać podnieconych krytyków, historyków sztuki i paryskich kupców, że to tylko żart... Przy okazji powołano w Livorno do życia „uniwersytet głupców", na którym siedemnaście lat po pamiętnym wydarzeniu tercet genialnych studentów figlarzy został uhonorowany tytułami doktorów *honoris causa*.

W Livorno wymyślono niepowtarzalne, niemożliwe do opisania, niepojęte cacciucco. Tak nazywa się zupa rybna należąca do tej samej rodziny co francuska

bouillabaisse, grecka kakavia, hiszpańska sarsuela i portugalska caldeirada. Nazwa pochodzi od tureckiego słowa *küçük*, „mały". Oznacza to, że zupę tę zapożyczono od przejezdnych Turków, a jej nazwa mówi, iż chodzi o potrawę złożoną z tego, co zostało z ryby. A z czego innego mogłaby się składać? Od wieków handel w Livorno opierał się na łowieniu i sprzedawaniu ryb. Podczas gdy drogie ryby i skorupiaki, labraksy, langusty i barweny przeznaczano na sprzedaż, resztki z ich przetwarzania oraz małe rybki pozostawały w rękach rybaków i trafiały do zupy rybnej wraz z kawałkami czerstwego toskańskiego chleba. Ten mdły chleb znakomicie uwypukla cudowny smak rybich resztek, umiejętnie ugotowanych w cacciucco, podobnie jak smak pieprznych toskańskich sosów. Tradycja wymaga, aby w zupie znalazło się co najmniej tyle gatunków ryb, ile liter „c" jest w wyrazie *cacciucco*.

Cacciucco nie można ugotować bez ryby o nazwie skorpena (*scorfano*), która zdaniem Williama Blacka wyróżnia się „pięknem niemal na miarę Yeatsa". Jeśli chodzi o jej urodę, zdania są podzielone, a w niektórych regionach słowem *scorfano* określa się osoby naprawdę brzydkie, zarówno mężczyzn, jak i kobiety.

Ryba ta ma trujące kolce, dużą, pokrytą brodawkami głowę i – jak się zdaje – chlubi się wszystkimi ukłuciami, jakie jej przodkowie i ona sama zadali naszym bliźnim. Może mieć ubarwienie fioletowe albo jasnoczerwone i jest gwiazdą, wokół której kręci się cały wszechświat cacciucco. Zupę rybną w Livorno podaje się w głębokim talerzu na pajdach toskańskiego chleba i przyrządza z małych rybek, ośmiornic, mątw, krewetek, omułków i większych ryb, jak oczywiście skorpena, konger, mustel siwy, oraz z całych ząbków czosnku. Wszystko polewa się na koniec sosem cebulowo-pomidorowym i gotuje na wolnym ogniu, posypane ostrą czerwoną papryką.

Inną specjalnością Livorno jest barwena. Do potrawy według tego przepisu potrzebne są duże barweny, a smaży się je z czosnkiem i sosem pomidorowym. Od czasów antycznych miasto eksportowało lokalne produkty (kury z Livorno znane są w całym świecie) i importowało pomysły. Dzięki temu miejscowa kuchnia przejęła od Arabów i Żydów kuskus i nadzwyczajne słodycze. Nie brak w niej też wpływów hiszpańskich, o czym świadczy obecność paelli, żółtego risotta z szafranem i krewetkami.

Toskańska gastronomia rzadko sięga po sosy, ale jeśli przyrządza się jakiś sos, to na wybrzeżu północnym (na północ od Livorno) będzie się on składał tylko z oliwy

i czarnego pieprzu, podczas gdy na południowym (wokół Livorno) dopuszcza się też pomidory, ale i tu nie zabraknie czarnego pieprzu. Papryka chili charakterystyczna jest dla wybrzeża adriatyckiego, natomiast na wybrzeżu tyrreńskim używa się jej mało.

Część północna, „bez pomidorów", wybrzeża Morza Tyrreńskiego nosi nazwę Versilia. Gotuje się tu potrawy „białe" (nawet cacciucco przyrządzane w Viareggio nazywa się „białe"). Natomiast w okolicach Livorno wszelkie potrawy wzbogaca się pomidorami (Livorno nie zwlekało z nawiązaniem trwałych i stabilnych kontaktów handlowych z Nowym Światem).

W części wybrzeża toskańskiego obejmującej laguny, to jest w strefie Argentario i Orbetello, występują obficie ryby lagunowe – węgorze, labraksy, cefale i złotniki. Piecze się je, jak wszystko w Toskanii, na grillu albo na ruszcie. Rzadziej z ryb tych przyrządza się sos do spaghetti all'ammiraglia („admiralskiego"). W Toskanii makaron nie jest szczególnie lubiany, a na wybrzeżu jada się cappelletti (pierożki w kształcie szpiczastych kapelusików) z farszem z labraksa. Naprawdę niezwykły jest miejscowy zwyczaj jedzenia na przekąskę, zamiast bułek albo owoców, marynowanej ryby, między innymi węgorza zwanego scavecciato. Smaży się go, posypuje bułką tartą, doprawia oliwą, octem, czosnkiem, miętą i je na zimno. Spotyka się też węgorza wędzonego – lo sfumato. Na podwieczorek jada się tonnina – mięso tuńczyka z grzbietu.

LOKALNE POTRAWY TOSKANII

PRZYSTAWKI: Bruschette – grzanki posmarowane cielęcą śledzioną utartą z cebulą, anchois, kaparami i pieprzem albo drobno siekanymi podrobami (serce, płuca itd.), wątróbką, podrobami z drobiu lub z małżami „brzytwami". Bruschette je się też tylko z kawałkami pomidora albo z dużą ilością oliwy z solą (noszą wtedy nazwę fettunte).

PIERWSZE DANIA: Panzanella, doskonała potrawa na lato – chleb namoczony w wodzie z octem i doprawiony anchois, pomidorami, cebulą, oliwkami i bazylią. Typowe dla Toskanii potrawy mączne to **bavettine** (bardzo wąskie, dość grube

wstążki z Livorno) i **pappardelle** (bardzo szerokie wstążki z Arezzo) z dodatkiem pokrojonych drobno ryb. Toskańczycy wolą jednak na pierwsze dania wiejskie zupy, takie jak **ribollita** i **pappa al pomodoro**, oraz oczywiście **cacciucco z Livorno**.

DRUGIE DANIA: Befsztyk po florencku, wagi około pół kilograma, który piecze się na ruszcie bez przypraw i soli. Typowe jest także mięso gotowane z dużą ilością czarnego pieprzu; charakter tej potrawy wynika jasno z jej nazwy: **peposo**, pieprzne. **Flaki po florencku** – krojone w wąskie paski i gotowane z olejem i przyprawami, pomidorami i bazylią. Inną potrawą są flaki gotowane w glinianym garnku z giczą cielęcą.

Spośród najbardziej zaskakujących potraw mięsnych warto opisać **„tuńczyka z Chianti"**, który jest potrawą nie z tuńczyka, ale z mięsa prosiąt, ofiar selekcji przeprowadzanej w czerwcu i lipcu. W tych gorących miesiącach nie jada się mięsa wieprzowego, ponieważ jest zbyt kaloryczne. Ponadto w letnim upale trudne jest też solenie mięsa, które łatwo może się zepsuć. Dlatego prosiąt nie soli się, ale gotuje w resztkach pozostałych po produkcji wina, w tak zwanym vin brusco (z pierwszego zbioru białych winogron z winnic Trebbiano i Malvasia). Gotowane mięso zalewa się oliwą. W powszechnej opinii pod koniec tej procedury mięso nabiera smaku ryby. Toskańczycy, którzy dawniej nie mieli dostępu do cenionych ryb, takich jak tuńczyk, zastępowali je chętnie tym domowym surogatem. Jakiś czas temu ten fałszywy tuńczyk popadł niemal w zapomnienie. Obecnie potrawa została przywrócona przez „kulinarnych archeologów" i można jej spróbować w miasteczku Panzano w Chianti.

Typowa dla Toskanii jest też **cee alla pisana**, potrawa z narybku węgorzy, które łowi się nocą w Pizie przy brzegach rzeki Arno, przyciągając je światłem latarki, a potem smaży na oleju z czosnkiem i szałwią i podaje posypane parmezanem. W nadmorskiej części Toskanii popularna jest **barwena** (z pomidorami i ziołami). **Fasolę nella fiasca**, zwaną też „czyśćcową", gotuje się w butelce po winie Chianti. Po zdjęciu słomianego oplotu wkłada się do środka fasolę, wlewa wodę i oliwę, dodaje czosnek, rozmaryn i szałwię, zamyka korkiem i zakopuje butelkę w prawie wygasłym popiele (albo zawiesza na wiele godzin nad ogniskiem). Potrawę tę można zobaczyć na obrazie Annibale Carracciego (1560–1609) wystawianym w galerii Colonna w Rzymie.

LOKALNE PRODUKTY TOSKANII

Sery owcze: Pecorino toscano i **caciotta toscana**. Skórki tych serów przypominają zabarwieniem średniowieczne freski toskańskie. Uzyskuje się je dzięki pokryciu wnętrza formy warstwą przecieru pomidorowego (który daje skórkę pomarańczową), liści orzecha (brązową) albo węgla (czarną).

Biroldo to wędlina o korzennym smaku z Garfagnany (górzystego regionie Toskanii), robiona z głowizny i podrobów; **buristo** – krwawa kiszka; **finocchiona –** kiełbasa z fenkułem. Sławą cieszy się **słonina** z Colonnaty, która ma rzeczywiście pewien związek z kolumnami, gdyż (paradoksalnie) jest produktem ubocznym wydobywania marmuru z Carrary z kamieniołomów, które noszą nazwę „Colonnata". Tajemnica tej słoniny kryje się w sposobie jej solenia. Tłuste części świni, posypane solą morską wysokiej jakości, układa się w marmurowych zbiornikach i szpikuje czosnkiem i ziołami. Te zbiorniki zaś to nic innego jak tylko jamy pozostałe po wycięciu bloków marmuru. Na dnie takiej jamy układa się pierwszą warstwę słoniny, posypuje ją warstwą soli ze świeżo zmielonym czarnym pieprzem, świeżym czosnkiem, rozmarynem i szałwią, po czym kładzie się następne warstwy słoniny. Po zapełnieniu zbiornika zamyka się go marmurową płytą i zostawia na sześć miesięcy lub dłużej.

Marmur z kamieniołomów w Colonnacie stwarza idealne warunki do „dojrzewania" słoniny, bo dzięki specyficznej porowatości przepuszcza powietrze i ma wysoką zawartość węglanu wapnia, który jest niezbędny, ponieważ dzięki niemu środowisko jest lekko zasadowe, co zapobiega tworzeniu się na powierzchni słoniny warstwy o „mydlanym" smaku. Ponadto naturalny mikroklimat podziemi zapewnia temperaturę i wilgotność konieczne do nadania właściwego przebiegu procesowi dojrzewania produktu. Na przełomie wieków XIX i XX słoninę tę, dziś kupowaną przez smakoszy, uważano za pożywienie anarchistów. Jak wynika z literatury politycznej i ówczesnych gazet, robotnicy z kamieniołomów odznaczali się zamiłowaniem do wolnościowych ideologii. Właśnie spośród nich wyłaniali się liderzy ruchów rewolucyjnych. W filmie *La fossa degli angeli* (Zagłębie aniołów, 1937) reżysera Carla Ludovica Bragaglii, z uwodzicielskim i przystojnym Amedeem Nazzarim w roli głównej, sentymentalno-rewolucyjna akcja rozgrywa się w kamieniołomach,

w których wydobywany jest marmur, pośród jam z dojrzewającą słoniną. Odwiedzającym kamieniołomy jeszcze dziś pokazuje się z namaszczeniem dawne „szpilki" i łopatki do nakłuwania i przesuwania słoniny ułożonej we wnękach.

W Orbetello kultywuje się tradycję wędzenia ryb przywiezioną w XVI wieku przez Hiszpanów. Nie przypadkiem właśnie w Orbetello już w czasach starożytnego Rzymu przyrządzano **sos garum**, nieodzowny składnik kuchni rzymskiej. Dziś w słoikach z sosem układa się **węgorze z laguny**, zarówno marynowane, jak i wędzone, oraz soloną ikrę cefala.

Kasztany jadalne (marroni) z Mugello; **kasztany** z Amiaty. Typowym eksportowym produktem toskańskim jest **mąka kasztanowa** – w górskim paśmie Garfagnana piecze się z niej placki (necci). Sławna jest także **pszenica orkiszowa** pochodząca z tych samych okolic północnej Toskanii.

Doskonałym lokalnym produktem jest **toskański chleb**, ale niemożliwe wydaje się wymienienie wszystkich jego rodzajów. Wspomnijmy **pane pazzo** (pikantny, „wariacki") z pieprzem; **chleb z Radicofani** z miodem, pieprzem i rodzynkami (prawdziwy panpepato, czyli chleb z pieprzem); **chleb na Wszystkich Świętych z migdałami i orzechami**; **chleb grudniowy z dynią**. Jest **la carsenta della lunigiana**, duży chleb na drożdżach owijany do pieczenia w liście kasztanowca, który jest tradycyjnym składnikiem jadłospisu na Wielki Piątek. Natomiast **żółty chleb z Arezzo** kładzie się na stole w Niedzielę Wielkanocną. **Chleb świętego Antoniego**, patrona trzody i jej hodowców, piecze się na siedemnastego stycznia, dzień tego świętego. Chleb z mąki gryczanej, zwany **ciaccia**, specjalność z Maremmy, uważany był zawsze za pożywienie biedaków. Są także **donzelle**, zwane też **ficattole** lub **sgabbei**, smażone w oliwie na głębokiej patelni. Jest **fiandalone**, chleb drwali i węglarzy z Monte Amiata; dodaje się do niego mąkę kasztanową oraz rozmaryn. Chleb o smaku rozmarynu zwany **di ramerino** (co dziwne, nie ma w nim rozmarynu, ale do ciasta dodaje się pewną ilość olejku rozmarynowego). **Pan marocco** zawiera orzeszki pinii, natomiast **chleb marocca** z Casoli piecze się z mąki kasztanowej i tłuczonych ziemniaków. Jest **chleb ziołowy** z dodatkiem rumianku, dzikiej mięty i ostrej papryki; **chleb panigaccio**, pieczony w Lunigianie na płytkach z terakoty i posypany tartym serem. Odmiana z Lukki, **buccellato**, jest słodka i zawiera rodzynki sułtańskie i nasiona anyżku. Z mąki kasztanowej, którą miele się przeważnie w Garfagnanie, piecze się **castagnaccio** z rodzynkami,

rozmarynem i orzeszkami pinii. Chleb zwany **schiacciata** zawiera skwarki, ziemniaki, zioła, a nawet pomidory. Pulchne **ricciarelli** ze Sieny na mączce migdałowej to ciastka eksportowane z Toskanii do wszystkich krajów świata.
Główne produkty roślinne: Fioletowa i czerwona cebula z Certaldo opiewana już przez Boccaccia w *Dekameronie* (VI, 10):

> *Jak zapewne słyszałyście o tym, Certaldo jest małym miasteczkiem należącym do florenckich dziedzin, a położonym w dolinie Elsy. Chociaż gród to niewielki, kiedyś jednak zamożni i szlachetni obywatele go zamieszkiwali. Co rok zwykł był tutaj przez długi czas kazać mnich z zakonu Świętego Antoniego, nazwiskiem brat Cipolla [cipolla – „cebula"], znajdował tu bowiem zawsze dobrą paszę. Zbierał on hojne od głupców jałmużny i doznawał zawsze dobrego przyjęcia, może nie mniej dla nazwiska swego niż dla pobożności, okolice bowiem Certaldo wydają cebulę sławną na całą Toskanię*[88].

Fasola cannolini z Sorano (odmiana fasoli zwyczajnej), a także **zolfino** (o cienkich strąkach), która rośnie w strefach górzystych.
Z Toskanii podróżni wywożą też **suszone figi** powiązane parami i przełożone nasionami anyżu.

LOKALNE NAPOJE: Legendarne wina czerwone **Chianti** i **Brunello di Montalcino**.

MAKARON

Jest pożywieniem najbardziej ekonomicznym i dostępnym, najbardziej otwartym na twórcze podejście, najbardziej dietetycznym, najlepiej pasującym do diety śródziemnomorskiej. Jest jadłem, do którego można dodawać bez ograniczeń wszelkie substancje odżywcze i zawierające witaminy. Prawdopodobnie jednak zasadnicze znaczenie ma liczba kombinacji, w jakich może zaprezentować się na stole, przy czym wszystkie one są jednakowo piękne i cieszące wzrok, zwłaszcza że często jest w nich obecny składnik najbardziej słoneczny pod względem smaku i ubarwienia, jeden z tych, które pojawiły się najpóźniej, najweselszy i najpopularniejszy element włoskiej kuchni – pomidor.

Aby uniknąć terminologicznych nieporozumień, musimy rozróżnić makaron suchy, pasta secca, od świeżego czy domowego – pasta fresca. Makaron domowy, zwany też jajecznym, wyrabia się nie z wodą, ale właśnie z jajkiem. Dlatego można go przechowywać tylko przez kilka dni i wyłącznie w lodówce.

W wielu obcych językach nie przypadkiem zamiast słowa *pasta* używa się terminu *maccheroni*. Przykładów stosowania tego uogólniającego określenia dostarczyli sami Włosi: od wieku XII do początku wieku XIX używali słowa *macaroni*, określając wszelkiego rodzaju makarony. Gdy jednak termin ten upowszechnił się nie tylko we Włoszech, ale też w całym świecie, i słowa *maccheroni* i *spaghetti* stały się zwyczajnie synonimem słowa *pasta*, Włosi niespodziewanie zmienili zdanie. I już od co najmniej dwustu lat używają słowa *pasta* w znaczeniu ogólniejszym,

podczas gdy termin *maccheroni* (ale już nie *macaroni*) nabrał znaczenia ograniczonego i regionalnego.

Nie wiadomo, z jakiego powodu – być może z racji śmiesznego wydłużonego kształtu lub brzmienia samych słów bądź z jakichś innych przyczyn – spaghetti albo maccheroni stały się ulubionymi bohaterami powiedzonek, przysłów i kąśliwych uwag. Na przykład: *Biada tym, którzy jedzą gorący makaron*, jak pisał Giambattista Basile, który w XVII wieku zebrał popularne dziedzictwo baśni i legend w zbiorze *Lo Cunto de li cunti* (Opowieść nad opowieściami). Prowokującego, ale za to bardzo trafnego sformułowania użył kardynał Giacomo Biffi w przemówieniu do studentów Uniwersytetu Johnsa Hopkinsa w Baltimore, oświadczając, że Włochów charakteryzują dwa powszechnie znane zjawiska – religijność i spaghetti.

Wydaje się, że spaghetti idealnie nadaje się do tworzenia śmiałych powiedzonek i żartów. Nierzadko pojawia się w różnych anegdotach. Niektórzy lubią opowiadać o królu Ferdynandzie I Burbonie, zwanym Nasone (Nochal), że w latach swoich rządów (1816–1821), aby zyskać popularność, pokazywał się na placu w Neapolu w trakcie połykania spaghetti; oplątywał się sznurami makaronu i owijał w nie jak błazen. Nie wiadomo, czy to prawda. Znana jest jednak typowa ilustracja neapolitańska, niemal godło miasta: człowiek z ludu publicznie zajada spaghetti, unosi je wysoko nad głowę, rozsuwa nad ustami dwa palce, jakby chciał owinąć wokół nich zwisające nitki, po czym połyka je w tej pozycji, nie brudząc się przy tym. Jest rzeczą możliwą, że anegdota (apokryf?) o królu Ferdynandzie narodziła się pod wpływem znanej ludowej farsy o Pulcinelli, który *gdy został królem, zwracał się w neapolitańskim dialekcie do tych, którzy odmawiali mu makaronu, uznając go za zbyt podłe pożywienie*: Mo mo me sprincepo (Zaraz abdykuję...). Tę uliczną scenkę opisał francuski podróżnik La Lande w książce *Voyage d'un françois en Italie en 1765–1766* (Podróż Francuza do Włoch w latach 1765–1766).

W osiemnastowiecznej Anglii słowem *macaroni* określano elegancika naśladującego kontynentalną (włoską) modę, który zachowywał się nienaturalnie, stawiał niby to wyrafinowane, drobne kroczki, miał wywatowane ramiona, talię cienką jak osa i był obwieszony wielką liczbą ozdób.

W historii literatury zaznaczyło się zjawisko „makaronicznej" poezji. Określenie *maccheronea*, używane przez historyków i teoretyków literatury od roku 1543, sięga poematu *Macharonea* (1488) Michele di Bartolomeo degli Odasi (który

zmarł w 1492 roku i znany jest też jako Tifi Odasi albo Typhis Odaxius). Oddaje ono zjawisko wymieszania tego, co prawidłowe, z „grzesznym", tak jak na talerzu makaron miesza się z sosem i tartym serem.

Chodzi tu przede wszystkim o zniekształconą łacinę, amalgamat języka „naszego i obcego". Za twórcę tego rodzaju „sztuczek" uważa się Auzoniusza(IV wiek n.e.), który wprowadzał do łaciny greckie słowa. Liczne makaronizmy można odnaleźć u Rabelais'go, Moliera, a także w *Eneidzie* Iwana P. Kotlarewskiego (1789).

Co zabawne, bohaterem poematów w stylu makaronicznym nierzadko bywał sam makaron. W wierszu *Baldus* (1571), autorstwa największego makaronicznego poety, Teofila Folenga (1491–1554), który pisał pod pseudonimem Merlin Cocai, bogowie z Olimpu zajmują się kuchnią, zwłaszcza Jowisz, który w trakcie gotowania makaronu miota gromy i błyskawice, czyniąc wielki hałas ogromnymi widelcami i patelniami. Rolę Ganimedesa odgrywa przebywający na Olimpie mistrz Szynka, demonstrujący technikę przyrządzania makaronu. Po Folengu obraz Jowisza, który zsyła na świat burze (to znaczy gotuje makaron), wprowadził do poematu *Lo scherno degli dei* (Pośmiewisko bogów, 1618) dworski poeta papieża Urbana VIII, Francesco Bracciolini (druga połowa XVI – pierwsza połowa XVII wieku). W jednej z ośmiowersowych strof (XX, 60) opisano proces wykonania makaronu sposobem,

który pozostał niezmieniony i który do dziś stosują gospodynie domowe – należy rozwałkować ciasto i pokroić je na cienkie wstążki, postępując według przepisu:

A gdy je rozwałkował wygładzonym drewnem
w cieniuchny welon, zmarszczkami okryty jak morze,
ostrym nożem je kroi i roztrząsa gniewnie,
by zaraz je porwać z mącznego podłoża.
Chwyta śnieżne wstążki, żeby kręcić zwroty
do wrzątku kipiącego, i w kotle niepłytkim
nurza je; błyskają pioruny i grzmoty
i gotują się, kipiąc, makaronu nitki.

Przywódca barokowej szkoły włoskiej, Giovanbattista Marino (1569–1625), zamieścił w swym zbiorze *La Galleria* (1619) rzekome wiersze Merlina Cocaia (to jest Teofila Folenga), łącząc w nich zręcznie termin *maccheronico*, którym określano poezję groteskową, z pojęciem *maccheroni*, oznaczającym tu typową potrawę:

Maccaroneide, com ją sam ułożył,
dokładnie jak makaron, tak samo powstała.
Na wierzchu ser się skorupą rozłożył,
wewnątrz kapłonami wypchana jest cała.
Albowiem w środku wielka kryje się doktryna,
której na dwa kęsy połknąć niepodobna.
A jeśli ktoś w skorupie smakować zaczyna,
palce będzie lizał, gdy dosięgnie do dna.

Znamy sporo dzieł na temat makaronu, rozumianego jako pożywienie komiczne. Francesco de Lemene (druga połowa XVII wieku) napisał żartobliwy poemat *Della discendenza e nobiltà de' maccheroni* (O pochodzeniu i szlachectwie makaronu, 1654), w którym komiczni bohaterowie, Zaccagnino (z Bergamo) i Coviello (z Neapolu), staczają pojedynek na widelce. Walczą o życzliwość pani Pasty (Ciasta), rodzicielki młodego Maccarone. W XVIII wieku Iacopo Andrea Vittorelli stworzył groteskowy poemat *Maccheroni* (1773). Istnieje też inny, anonimowy

poemat *Maccheroni*, wydany w Weronie w 1785 roku. W 1824 roku został opublikowany sławny żartobliwy poemat *Li Maccheroni di Napoli*, napisany przez Antonia Vivianiego, w którym po raz pierwszy pojawia się słowo *spaghetti*, a ponadto opisany jest cały proces przygotowania ciasta, od mąki do końcowego produktu.

Wśród dzieł Sgruttendia, zapomnianego poety z XVII wieku, znajdujemy *Laude de li Maccarune* (Pochwałę makaronu):

opiewać pragnę
wielkie zalety
cudownego Maccarune...
Jeśli was spotkam,
to wam pokażę,
jak on mi smakuje,
gdy go przełknę,
gdy go wchłonę,
jak w niebie się poczuję...

Po czym poeta trafia na Parnas i zwraca się do najwyższego bóstwa:

Wielki Jowiszu,
jeśli cię wzruszają
prośby namiętne, szalone,
ty, któryś Narcyza
zamienił w kwiatek,
spraw, bym stał się Makaronem.

Sławna jest wymiana poglądów na temat makaronu, do jakiej doszło między Giacomem Leopardim a neapolitańczykami. Mroczny poeta z Recanati, który prawdopodobnie nigdy w życiu nie wziął makaronu do ust, w kilku linijkach wiersza *I nuovi credenti* (Nowi wyznawcy) z 1835 roku szydzi z miłości, jaką neapolitańczycy darzą tę mączną potrawę:

...przeciwko mnie Neapol
cały zbroi się śpiesznie, by stanąć w obronie
makaronów swoich; znać, że ma powody,
by dla ukochanych ginąć maccheroni.
I nie wie, kiedy jadać je bez szkody,
gdy szczęścia w ich smaku odnaleźć nie mogą
miasta i ziemie, prowincje, narody.

Neapolitańczycy odpowiadają mu wierszem, sonetem napisanym przez Gennara Quarantę:

W nieszczęściu i boleści żyłeś ponad siły,
o wzniosły Pieśniarzu z Recanati,
gdy klnąc, co Natura i Los ci wieściły,
wypalałeś w swym sercu krwawiące stygmaty.

O, nigdy nie zagościł uśmiech na twych ustach
ani w twych oczach przepastnych, błyszczących,
boś się... nie zadurzył w smakowitych kluskach,
w omletach i pasztetach, po brodzie kapiących!

Lecz gdybyś przedłożył nasze Maccheroni
nad księgi, co czarne jeno myśli rodzą,
ominęłyby cię lata gorzkie, wstrętne...

I pośród żarłoków zadowolonych
dożyłbyś, radosne piosenki zawodząc,
dziewięćdziesiątej wiosny, lub i setnej.

W 1860 roku makaron (symbol Neapolu) wykorzystano jako element „kodu kulinarnego", w którym jedzenie, będące nośnikiem kulturalnych znaczeń, „mówiło" zamiast słów. Podczas uroczystości Costantino Nigra, ambasador Piemontu w Paryżu, szambelan cesarzowej, ucharakteryzowany na Cavoura, zasiadł przy

stole, na którym znalazło się kilka potraw będących aluzjami do aktualnej sytuacji politycznej: lombardzkie sery stracchino i gorgonzola (aluzja do aneksji Lombardii), parmezan (księstwa Parmy) i bolońska mortadela (Emilii). Po czerwonym winie Aleatico podano mu sycylijskie pomarańcze, które zjadł ze smakiem. Wreszcie na stole pojawił się olbrzymi talerz makaronu, kulinarnego godła Neapolu. Szambelan Cavour (na polecenie cesarzowej) odrzucił go ze słowami: *Nie, na dziś wystarczy, resztę zostawcie mi na jutro...* Wieść niesie, że Nigra niezwłocznie opowiedział o tym wydarzeniu prawdziwemu Cavourowi, aby uzmysłowić mu aluzję cesarzowej, gotowej oddać Sycylię, ale nie Neapol.

Starania o to, aby podnieść pastasciuttę (makaron z sosem pomidorowym) do godności symbolu narodowego, porównywalnego z postacią Dantego, mają dość długą historię. Heinrich Heine w książce *Aus den Memoiren des Herren von Schnabelewopski* (Ze wspomnień von Schnabelewopskiego) obdarza makaron imieniem Beatrycze:

> *Kuchnia włoska, żółta od tłuszczu, rozmiłowana w przyprawach i humorystycznym garnirowaniu, a mimo to ckliwie idealistyczna, ma w sobie wszelkie cechy włoskich piękności* [...]. *Wszystko pływa w oliwie,*

leniwe i przyjemne, wyśpiewuje słodkie melodie Rossiniego i płacze z powodu humorów cebuli i nostalgii [...]. *O Włoszech myślę zawsze w nocy.* [...] *Pośród* [...] *nitek makaronu płyną* [...] *prawdziwe żółte rzeki masła; pada biały deszcz tartego parmezanu. Ach, nigdy nie można się znudzić pastasciuttą, która zjawia się tylko we śnie* [...]. *To Beatrycze!*

W nowszych czasach (1954) Giuseppe Prezzolini, wybitny historyk literatury włoskiej, pisarz, który spędził prawie całe życie w Stanach Zjednoczonych, snuł takie oto rozważania:

Cóż znaczy chwała Dantego w zestawieniu ze sławą spaghetti? Spaghetti wdarło się do bardzo wielu amerykańskich domów, w których nigdy nie wymawia się imienia Dantego. Ponadto dzieło Dantego jest wytworem wyjątkowego człowieka obdarzonego geniuszem, podczas gdy spaghetti jest wyrazem zbiorowego geniuszu włoskiego narodu, który uczynił z niego potrawę narodową, nie daje jednak poznać, że przyjął za swoje polityczne idee i postawę wielkiego poety. Ów Australijczyk, o którym opowiadał Moretti, nie byłby w stanie pojąć nawet harmonii, a cóż dopiero sensu jednej linijki Dantego, ale talerz tagliatelle przekonałby go z pewnością, że ma do czynienia z pewną „kulturą”[89].

Natomiast Cesare Marchi pisze:

Ennio Flaiano mawiał, że lud nasz jest raczej luźnym zbiorowiskiem niż narodem. Ale gdy wybija godzina obiadu, mieszkańcy Półwyspu, siedząc nad talerzem spaghetti, uznają się za Włochów, tak jak w godzinie herbaty ludzie z drugiej strony kanału La Manche uświadamiają sobie, że są Anglikami. Nawet służba wojskowa czy wybory powszechne (nie mówiąc o obowiązku płacenia podatków) nie mają tak wielkiej jednoczącej siły. Wyśniona przez ojców Risorgimenta jedność Włoch dziś ma na imię pastasciutta. Nie przelewano dla niej krwi, ale dużo pummaroli [sosu pomidorowego][90].

Pierwszy suchy makaron został wynaleziony jako prowiant dla marynarzy. Sycylijscy żeglarze zabierali w podróż długie i grube maccheroni, natomiast liguryjscy woleli makaron w kształcie cienkich zakręconych nitek zwanych vermicelli (robaczki)[91]. Dotarły one wraz z genueńskimi kupcami do całej Europy. Istnieją dowody, że już w XIV wieku pojawiły się w Prowansji i Anglii[92].

Suszony makaron był wynalazkiem miast portowych, wspierał średniowieczny handel i odzwierciedlał energię i powodzenie włoskiego renesansu. Zapasy vermicelli na statkach *Niña*, *Pinta* i *Santa Maria* pozwoliły Genueńczykowi Kolumbowi dotrzeć do brzegów Ameryki. Na wybrzeżach Morza Tyrreńskiego, na Sycylii, w Apulii, na wszystkich obszarach, gdzie życie wymagało ruchu, energicznego działania, szybkich przygotowań, suchy makaron był najważniejszym głównym pożywieniem (można to wyraźnie dostrzec, przeglądając katalog wystawy *Il rancio di bordo; storia dell'alimentazione sul mare dall'antichità ai giorni nostri* – Posiłki na pokładzie: historia wyżywienia na morzu od czasów antycznych do dziś, 1992), podczas gdy w dolinie wielkiej i leniwej rzeki Pad, wśród spokojnych pól północnych Włoch (Emilia, Lombardia, Wenecja Euganejska), nie było zapotrzebowania na podobny produkt. Tamtejsi mieszkańcy woleli świeży makaron jajeczny, przygotowywany każdego ranka przez gospodynie (jeszcze dziś jest to charakterystyczna cecha tych regionów).

Tajemnica produkcji makaronu kryje się we właściwym sposobie suszenia. Jego powierzchnia musi być odpowiednio porowata, co można uzyskać tylko przy ręcznym, a nie maszynowym wyrabianiu ciasta. Służy ona dwóm głównym celom: po pierwsze, gotując się w garnku, makaron powinien wchłonąć jak najwięcej wody; po drugie, znalazłszy się na talerzu, powinien wchłonąć jak najwięcej sosu.

Wytwarzanie suchych makaronów było zresztą sprawą trudną i wymagało doskonałej wentylacji, toteż tylko w określonych warunkach klimatycznych można było otrzymać produkt o wymaganych cechach jakościowych. Na przykład w Rzymie, gdzie jest mniej wiatru i słońca, makaron nie schnie tak szybko jak w Neapolu czy w Genui, więc wszedł do użytku makaron wzbogacony o jaja (suszony makaron jajeczny).

Jak wiadomo, istnieją dwa podstawowe typy pszenicy: twarda i miękka. Ta pierwsza (*Triticum durum*) nosi też nazwę semola. Ziaren miękkiej (*Triticum vulgare*), to znaczy „zwykłej", używa się do makaronów jajecznych. Ziarnko pszenicy twardej

jest dłuższe i przezroczyste, pszenicy miękkiej zaś – bardziej okrągłe i matowe. Ta pierwsza rośnie tylko w suchym i słonecznym klimacie, to znaczy na południu Włoch, druga toleruje wilgoć, toteż jest uprawiana także na północy, na Nizinie Padańskiej. To kolejny z wielu powodów, dla których suchy makaron jada się na południu, a makaron jajeczny na północy kraju.

A zresztą, skąd miałby się wziąć makaron jajeczny na południu, gdzie zawsze brakowało jaj? Na północy kury znoszą jaja przez cały rok, na południu przestają się nieść w zimie i zaczynają znowu dopiero na Wielkanoc. Dlatego na południu jaja były produktem cennym i rzadkim, używanym jako towar wymienny, podczas gdy na bogatej północy jedzono je powszechnie. Niektóre rodzaje makaronu jajecznego wymagają do dziesięciu jaj na każdy kilogram mąki. Jest rzeczą oczywistą, że w gospodarce południowych Włoch podobna rozrzutność była nie do pomyślenia.

Właściwy suchy makaron (ten bez jaj) powinien być zrobiony wyłącznie z mąki z pszenicy twardej, w związku z czym makaron suchy z miękkiego ziarna jest fałszerstwem i obraża samą istotę wymagań stawianych makaronowi: przylega do garnka, nie wchłania sosu i powoduje tycie konsumenta. Już w czasach Wespazjana starożytny Rzym zaczął importować z Chersonezu *Triticum durum*, która w odróżnieniu od *Triticum vulgare* pochodziła z Afganistanu, dokąd w swoim czasie

została przywieziona z Syrii i Palestyny. Tę właśnie pszenicę sprowadzano do Genui i Neapolu w epoce odrodzenia, aby wytwarzać z niej sławne suche makarony. Jakość suchego makaronu reguluje ustawa nr 580 z roku 1976, *Disciplina per la lavorazione e il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari* (Normy wytwarzania i obrotu zbożami, mąkami, chlebem i makaronami). Najbardziej wiarygodni degustatorzy mieszkają i pracują w miastach portowych, tych samych, które zawsze eksportowały, a zatem kontrolowały i opatrywały certyfikatami suchy makaron. Najlepsi zawodowi znawcy przedmiotu pracują w okolicach Neapolu. Historia uczy, że właśnie w okręgu neapolitańskim rozwinęła się produkcja najwyżej cenionego makaronu we Włoszech. Doskonalone z biegiem wieków naturalne procesy wymagały neapolitańskiego słońca i rześkiego morskiego wietrzyku. Gorące słońce Kampanii sprzyjało szybkiemu suszeniu produktu, do czego przyczyniała się też morska bryza, która wieje stale na wzgórzach Gragnano, niosąc aromaty okolicznych gajów kasztanowych.

Niemal taką samą sławą cieszyli się wśród producentów suchego makaronu Genueńczycy, którzy w odróżnieniu od wytwórców z Neapolu i Kampanii nie używali jednak miejscowej pszenicy, ale importowanej. Kupowano zboże sycylijskie albo rosyjskie i przewożono je do Genui, aby tam wytwarzać makaron i suszyć go w liguryjskim klimacie (podobnym do neapolitańskiego – rano i wieczorem lekki wietrzyk, który wieje poprzez listowie kasztanów na wzgórzach).

W Narodowym Muzeum Makaronów, które fundacja Agnesi otworzyła w Rzymie we wspaniałym pałacu Scanderbeg z XV wieku, pod numerem 117, przy placu o tej samej nazwie, w piętnastu salach wystawione są przedmioty i dokumenty ilustrujące historię makaronu we Włoszech od czasów Etrusków do naszych dni. Można się tu dowiedzieć, że najlepszy makaron wytwarzano z pszenicy odmiany taganrog: wyróżniała się ona niezrównaną barwą i cudowną konsystencją. Rosyjskie zboże, które sprowadzano z Taganrogu przez wiele stuleci, było nieodzownym czynnikiem zachowania gospodarczej równowagi południowych Włoch. Nawet pod rządami Burbonów, pomimo embarga nałożonego na skutek lokalnych zatargów politycznych, zboże to nadal importowano do Królestwa Obojga Sycylii. Jego import urwał się po rewolucji 1917 roku, gdy w okresie głodów w regionie Morza Azowskiego zostały zjedzone wszystkie zapasy zbóż. Od tamtej pory, jak zapewniają włoscy producenci, makaron nie ma takiego smaku jak dawniej.

Miraż pszenicy z Taganrogu jeszcze dziś porusza fantazję włoskich wytwórców. Odmiana taganrog (nie zdołaliśmy jednak ustalić, czy jej kod genetyczny rzeczywiście odpowiada kodowi rosyjskiego zboża cenionego w dawnych wiekach) dziś uprawiana jest tylko w Argentynie.

Warto wiedzieć, że w przeszłości produkcja makaronu nie przewidywała fazy zamieniania ziarna w mąkę. Dopiero dziś, gdy całą pracę wykonują maszyny, miele się suche ziarno i dopiero potem zamienia w ciasto. Natomiast dawniej przetwarzanie rozpoczynało się zawsze od całego ziarna, które mieszano z wodą i rozcierano w procesie wyrabiania ciasta.

Od czasów Witruwiusza do końca XIX wieku, to jest do pojawienia się mechanizmów hydraulicznych, najlepszy makaron włoski wytwarzany był w Genui i w Neapolu. W Genui rozpoczynano od ręcznego zacierania ciasta z na pół roztartej pszenicy, następnie przekładano je, dodając ciepłą wodę, do specjalnej drewnianej kadzi, w której zainstalowana była zagniatarka-młynek z mielącymi kamieniami. Robotnicy kręcili zagniatarką, biegając wokół kadzi. Zboże kruszyło się, tracąc niemal całkowicie szklistość, i powstawało z niego elastyczne i kleiste ciasto.

Natomiast w Neapolu zarobione ciasto przekładano do kamiennej kadzi, dolewano wrzątku i mieszano zagniatarką, która nie kręciła się, ale poruszała pionowo, elementy kruszące ziarno zaś wykonane były z drewna. Robotnicy uruchamiali je nogami, niczym rowerzyści. Wyrabiano w ten sposób ciasto z pszenicy nie do końca pokruszonej, dzięki czemu mieszanina zachowywała szklistość, która z kolei zapewniała skrzącą się fakturę i wyższą jakość suchego makaronu neapolitańskiego.

Następnie przychodziła kolej na przeciąganie nitek, zwykle przez dziurkowane tarcze z brązu. Materiały używane obecnie, takie jak teflon, nie dają doskonałych wyników. Otwory mają zbyt precyzyjnie wykonane krawędzie i nadają powierzchni makaronu taką gładkość, że drobiny sosu nie mają czego się uchwycić. Tymczasem z gastronomicznego punktu widzenia powierzchnia wszelkich rodzajów makaronu powinna mieć szczeliny, choćby nawet mikroskopijnej wielkości.

W 1917 roku Fereol Sandragné, biorąc za wzór dla swej innowacji maszynę do produkcji cegieł, zastąpił tłoki czy kamienie ślimakami. Następnie, w 1930 roku, w przemyśle makaronowym nastąpił prawdziwy przewrót: została wprowadzona prasa, która pozwalała zarobić, zagnieść i przecisnąć ciasto na suchy makaron bez przerywania cyklu produkcyjnego.

Dawniej makaron suszono tylko na drewnianych kratach i wyłącznie w określonych miejscowościach. Dlatego w niektórych regionach Włoch wytwarzano dużo makaronu bardzo dobrej jakości, podczas gdy gdzie indziej makaronu brakowało i nie był zbyt dobry. Także ogromny wybór różnych rodzajów makaronu stał się dostępny dla wszystkich Włochów dopiero niedawno, wraz z rozwojem środków transportu i handlu nastawionego na ofertę globalną. Procesy te wspierano po drugiej wojnie światowej, zakładając suszarnie makaronu, i obecnie jego wytwarzanie nie zależy już od klimatu w konkretnych miejscowościach. W epoce automatyzacji produkcji zaczęto dostarczać na włoski rynek makaron w ilościach wystarczających do wyżywienia całego kraju.

I właśnie to globalne podejście oraz zróżnicowanie rodzajów makaronu sprawiły, że suchy makaron stał się głównym pokarmem Włochów i symbolem narodowym. W XVIII wieku, gdy podczas przemierzania Włoch Goethe kreślił swe sławne notatki z podróży do Neapolu, nikt nie traktował makaronu jako pewnej kategorii ogólnej. Każdy region opierał filozofię kulinarną na jego różnych gatunkach miejscowych. Goethe próbował w Neapolu lokalnej odmiany, maccheroni, długich i grubych rurek, gatunku wymyślonego i spożywanego wyłącznie w Królestwie Obojga Sycylii. Także Gogolowi maccheroni kojarzą się głównie z Neapolem: *I tak, jesteście już w Neapolu* [...]. *Macie przed sobą malowniczych* lazzaroni*;* lazzaroni *jedzą maccheroni; maccheroni długie jak z Rzymu do Neapolu, odległość, którą przebyliście z takim pośpiechem...* (Gogol, *List z Rzymu do V.N. Repniny*, czternasty czerwca 1838).

Dopiero po powstaniu zjednoczonego państwa włoskiego, a jeszcze bardziej po utrwaleniu się mody na „dietę śródziemnomorską", w wyobraźni Włochów i zagranicznych amatorów makaronu zakorzeniło się pojmowanie tej potrawy jako pewnego zespołu zjawisk, jako katalogu czy zbioru rodzajów i kształtów, oferującego możliwość nieograniczonego niemal tworzenia nowych połączeń, niczym z kolorowych klocków Lego.

Jeśli chodzi o nazewnictwo różnych rodzajów makaronu, dobrze przyjmowane są metafory i wzloty fantazji: obok spaghetti (sznurki) pojawiają się spaghettini

(sznureczki), jeszcze cieńsze spaghi, a także penne (piórka), pennoni (pióra), bucatoni (grube rurki), fidelini (nieco cieńsze od spaghetti), trenette (tasiemki, grubsze od tagliatelle), tortiglioni (rurki karbowane). Niektóre nazwy zostały zapożyczone z zoologii: farfalle (motylki), conhiglie (muszelki), lumache (ślimaki), creste di gallo (kogucie grzebienie), code di rondine (jaskółcze gniazda), occhi di bove (wole oczy; są też oczy słonia, wilka czy wróbla), girini (kijanki), vermicelli (robaki), linguine (języczki), bavette (śliniaki), orecchiette (uszka). Ze świata botaniki – fiori di sambuco (kwiaty czarnego bzu), gramigna (trawy), sedani (selery naciowe). Z praktyk religijnych: capelli d'angelo (anielskie włosy), maniche di monaca (rękawy zakonnicy) i podobne avemarie, cappelli del prete (księże kapelusze).

Każdy znawca włoskiej kuchni musi umieć dobrać rodzaje makaronu do różnych sosów. Powinien też zdawać sobie sprawę z tego, jak bardzo ładunek symbolicznych znaczeń przekłada się na uświęcone fazy wyboru przyprawy, sposobu przyrządzenia i decyzji o tym, kiedy odcedzić gotowy makaron. Rąbka tajemnicy niektórych znaczeń tej symboliki uchylił Don DeLillo w powieści *Podziemia*, mówiąc o wspólnocie włosko-amerykańskiej:

> *Rosemary słyszała, jak kobiety mówią, że robią sos, mówią to mężowi albo dziecku, i rozumiała doniosłość tych komunikatów. Znaczyły: „Nie śmiej się spóźnić". Znaczyły: „Mówię serio, więc zwróć uwagę". Było to specjalne wezwanie, przypomnienie rodzinnej powinności. Owszem, rozkosze swojskiego jadła, cała historia jedzenia, spożywania, czosnkowy smak i chuch. Ale była też powinność, zobowiązanie. Rodzina zobowiązuje wszystkich swoich członków do stawiennictwa dziś wieczór. Życie rodzinne było bowiem dla tych ludzi sztuką, a stół kolacyjny odgrywał rolę sceny, na której sztuka ta znajdowała swój wyraz.*
>
> *Mówiły:*
>
> *– Robię sos.*
>
> [...] *Ta strawa, ten rodzinny posiłek, ten mięsny sos parkoczący w wielkim garze z kiełbasą, żeberkami, cebulą i czosnkiem był znamieniem ich lojalności, więzi i dobrobytu*[93].

Do najsłynniejszych sosów należą: pesto genueńskie i neapolitańskie, bolońskie ragù, l'amatriciana (tak zwana potrawa „pięciu P" – pasta, pancetta, pomodoro, peperoncino i pecorino, czyli makaron, boczek, pomidory, papryka chili i owczy ser), carbonara (boczek albo policzki wieprzowe, ser pecorino, jajko, czasami także smalec), l'arrabbiata (boczek, czosnek, pikantna papryka, czarny pieprz, czarne oliwki, białe wino i ser pecorino), puttanesca (z pomidorami, anchois, kaparami, oliwkami, pieprzem, cebulą, czosnkiem i ostrą papryką), wreszcie sos z czosnku, oliwy i papryki.

Nie istnieje katalog przypraw. Przybliżone pojęcie o ich obfitości może dać fakt, że w spaghetterii przy via Solferino w Mediolanie tylko do spaghetti, to jest jednego rodzaju makaronu, przewidziano ich aż sto dwanaście. W menu tej restauracji jest sto dwanaście potraw: spaghetti z cytryną, pomarańczą, truskawkami, kawonem, ananasem, z płatkami lilii, gardenii, tulipanów, fiołków, róż (świeżych i ususzonych), ze śliwkami, dynią, jagodami, porzeczkami, figami, langustą, żabami, orzechami włoskimi, melonem, ricottą, truflami, niezapominajkami (wydaje się, że ta ostatnia nazwa ma charakter żartobliwy, gdyż potrawa jest bezlitośnie doprawiona czosnkiem i pieprzem).

W odróżnieniu od bezpośredniości, krzepkiego i aktywnego pragmatyzmu Toskanii, Umbria wydaje się podróżnym krainą owianą romantyczną aurą. Muratow tak pisał:

> *Umbria! Nazwa ta określa jak gdyby krainę ulotnych cieni, które zaludniają doliny, snują się w starożytnych miastach na szczytach wzgórz i napełniają powietrze w głębokie, milczące noce.* [...] *Słońce świeci tu łagodnie przez niewidoczną zasłonę, a zwierciadlana powierzchnia rzek trwa nieruchomo.* [...] *Świat będzie tu szukał skarbu czystości i szczęścia, aby nim okupić wiele swoich goryczy i klęsk. I dopóty Umbria Błogosławiona będzie radosnym schronieniem dla wszystkich strapionych i przygnębionych, wyspą ocalenia dla każdego, kto płynąc przez życie, wciągnął na maszt swojej łodzi flagę nieszczęścia*[94].

W tutejszym krajobrazie nie ma przepaści ani wyniosłych szczytów, są łagodne wzgórza. Na umbryjskich wyżynach rosną jeszcze prawdziwe lasy, na taflach jezior znajdują schronienie baśnie. Do dziś zachowały się w Umbrii pustelnie i klasztory nawiązujące swą metafizyką do harmonii natury, takie jak pustelnia w Asyżu założona przez świętego Franciszka. Jakub de Voragine

opowiada o nim w *Złotej legendzie*, że podnosił z ziemi robaczki, żeby przechodnie ich nie podeptali. Zanosił pszczołom miód i wino, by ułatwić im przezimowanie, ratował jagnię niesione do rzeźni, uwalniał królika z potrzasku i nazywał braćmi wszystkie zwierzęta. Poetycki świat jego *Pieśni stworzenia* odzwierciedlała pustelnia w Asyżu, azyl przyrodniczego mistycyzmu świętego Franciszka.

Umbria jest czymś w rodzaju rezerwatu świętych. W 480 roku w Norcii (Nursji) urodził się święty Benedykt, twórca klasztornych społeczności w zachodniej Europie. Siedem wieków po nim święty Franciszek wprowadził część tych społeczności (braci mniejszych) na drogę apostolsko-misjonarskiego ascetyzmu, przypominającą pod wieloma względami drogę nieco starszego od niego Piotra Valdesa, tego samego, który założył wspólnotę waldensów w Dolinie Aosty. Z Umbrii pochodziła też święta Klara, założycielka zakonu klarysek. Mistyczna ekstaza świętych udzielała się okolicznej ludności, która budowała dla nich godne świątynie. Nie do opisania są romańskie katedry tego regionu, od Nursji do Orvieto, od Spoleto do Asyżu i Gubbio, z wnętrzami pokrytymi od góry do dołu freskami Giotta, Fra Filippa Lippiego czy Luki Signorellego.

W maju odbywa się w Asyżu średniowieczne święto kostiumowe. Na ulicach pieką się na rożnach dziki i rozdaje się zupę z pszenicy orkiszowej. I właśnie dziki, które pasą się swobodnie w ciemnych lasach, dostarczają surowca na główny produkt typowy dla Umbrii – szynkę z dzika.

Umbria zaludniona jest słabo, toteż brak tu intensywnej hodowli i rolnictwa. Tradycyjnym źródłem pożywienia są łąka, jezioro, las. Przyroda darowuje też gotowe narzędzia do przyrządzania jedzenia. Pieczywo al testo (miejscowa focaccia) pieczone jest na okrągłej płytce, w przeszłości robionej z rzecznego żwiru (dziś przeważnie z żeliwa).

Najlepsze umbryjskie jedzenie określa się czasami mianem „czarnego złota", które odnosi się zarówno do czarnej szynki z dzika, jak i typowych dla tego regionu czarnych trufli. W dolinie Tybru oraz w okolicach Orvieto i Eugubino-Gualdese znaleźć można też białe trufle. W słynną czarną truflę obfitują okolice Norcii i Spoleto. Znane są też tak zwane trufle „zimowe" i „muszkatołowe".

Panuje tu atmosfera dobroduszności, toteż ludzie wolą otrzymywać od zwierząt domowych mleko i jaja, niż je zabijać. Nie przypadkiem właśnie w Umbrii narodziło się przysłowie: „Jeśli chłop zjada kurę, znaczy to, że któreś z nich było

chore". Zasada ta nie dotyczy świń, jako że nie dają one jaj ani mleka. Świnię można tylko zjeść, toteż szlachetna sztuka przetwarzania wieprzowego mięsa zakorzeniła się w Umbrii tak mocno, że w całych Włoszech specjaliści od szlachtowania świń noszą miano *norcini*, od miasta Norcia.

Niewątpliwie chlubą regionu są szynki z Norcii. W Umbrii (ale także w całych Włoszech) powiada się, że ze świni nic nie powinno się zmarnować: niektóre części je się w postaci świeżego mięsa, innymi napycha się jelita i zjada po kilku dniach, jeszcze inne muszą dojrzewać. Do dojrzewania przeznacza się udziec, część, z której wykrawa się szynkę, aby po długiej i starannej obróbce posolić ją na sucho i przetrzymać przez mniej więcej miesiąc. Umiejętnie dozowana sól służy do odwodnienia („osuszenia") mięsa. Po tej pierwszej fazie obróbki świeży udziec przechodzi płukanie i przemodelowanie, po czym przyprawia się go pieprzem i czosnkiem i zawiesza (wśród wielu innych „przyszłych" szynek) na długi czas suszenia w miejscu o stałej temperaturze.

Po siedmiu lub ośmiu miesiącach szynka jest gotowa do operacji zwanej *stuccatura* (szpachlowaniem): *norcino* wypełnia szczeliny, które utworzyły się w szynce, substancją na bazie tłuszczu zwaną *assogna*. Resztę powierza się działaniu dwóch zasadniczych czynników, jakimi są sól i czas.

W ten sposób powstają capocolli (z mięsa z okolic łopatki), salami, salcesony, kiełbasy, szynki ze schabu i okolic krzyża, małe szynki „kieszonkowe" i słynne coglioni di mulo (mule jądra).

Natomiast la porchetta to całe prosię faszerowane podrobami, koprem i ziołami. Spożywa się je także między posiłkami (w kanapkach) i sprzedaje na rynkach, imprezach muzycznych, zgromadzeniach. Mam w pamięci niezapomnianą scenę, która rozegrała się w maju 2006 roku w Turynie podczas targów książki: pośród regałów zapełnionych woluminami trzej ludzie, sapiąc, ciągnęli na umbryjskie stoisko ogromną, kapiącą od tłuszczu porchettę, żeby jeszcze bardziej umilić zabawę, jaką wydawcy z Umbrii organizują dla wszystkich, którzy chcą w niej uczestniczyć (a jest ich wielu). Uroczystość wydaje się taka sama jak wszystkie wiejskie włoskie sagry, mimo że odbywa się w niezwykłej scenerii elitarnej kultury. Porchetta ma nader dobrotliwą minę i niemalże przygląda się tytułom książek prosto z drukarni, których rzędy ciągną się jak okiem sięgnąć na sąsiednich stoiskach. Jej szyja i korpus wydają się przesadnie długie, jakby za życia nie była świnką, ale smokiem. Czyżby wyciągała szyję z ciekawości?

Umbria ma wewnętrzne morze, którym jest Jezioro Trazymeńskie, i wiele strumieni. Przez terytorium regionu płynie też Tybr. W przejrzystych miejscowych wodach (w Umbrii prawie nie ma fabryk) łowi się, często na wędkę, ryby słodkowodne takie jak karpie, pstrągi, strzeble potokowe, morlesze, klenie, płocie, wzdręgi, okonie, lipienie, brzany, ukleje i liny, a także węgorze.

Wielka liczba klasztorów rozsianych wzdłuż średniowiecznych szlaków pątniczych przydaje krajobrazowi Umbrii aury fizycznego i duchowego komfortu i pogody. Nic dziwnego, że także polityczna historia regionu potwierdza opinię o łagodności jego mieszkańców.

Miasta umbryjskie nigdy nie były potężne. Nie miały dostępu do morza, nie miały kolonii i portów, nie uczestniczyły w produkcji dóbr i w handlu. Ale od XI do XIV wieku, z dala od ośrodków władzy i ekonomicznych interesów, powstały tu wolne wspólnoty: Perugia, Asyż, Foligno, Spoleto, Terni, Orvieto, Gubbio. Także później, w samym środku włoskich wojen domowych, region ten starał się zachować neutralność.

LOKALNE POTRAWY UMBRII

PIERWSZE DANIA: Wiejskie, robione ręcznie **spaghettoni** (grube spaghetti) z różnymi przyprawami; ich nazwy są różne w zależności od miasta: **ciriole** w Terni, **bigoli** w Gubbio, **bringoli** w Lisciano Niccone, **umbricelli** w Perugii i w Orvieto, **strozzapreti** w Todi, **manfricoli** w Baschi i w Otricoli. Jeśli są cieńsze, jak w Spoletino i Ternano, nazywane są **strengozzi** albo **strangozzi**, ponieważ przypominają sznurowadła. **Impastoiata** to polenta z fasolą.

DRUGIE DANIA: Słonki alla norcina, faszerowane podrobami, kiełbasą, tymiankiem i majerankiem oraz oliwą; **karczochy hiszpańskie z jajkami**; **ślimaki** (w Foligno); **omlet z truflami**; **zając faszerowany oliwkami**; **dzikie gołębie**

faszerowane; **szynka z dzika z fenkułem**; **rolada z karpia owinięta porchettą**; **pstrągi z Clitunno z czarnymi truflami**.

SŁODYCZE: Ciambella (w Perugii zwana **torciglione**) – wypiek na bazie słodkich migdałów, orzeszków pinii i cukru, w kształcie zwiniętego węża, z którego wystaje migdał udający język.

POTRAWY BOŻONARODZENIOWE: Maccheroni dolci (słodki makaron), **tagliatelle** albo **bocconotti z kruchego ciasta**, z utartymi orzechami z cukrem, cytryną i cynamonem. **Pinocchiata**, ciasto na bazie stopionego cukru i orzeszków pinii, o charakterystycznym romboidalnym kształcie – jest w wersji białej (tylko z cukrem) i brązowawej (z kakao).

LOKALNE PRODUKTY UMBRII

Czarne trufle (*Tuber melanosporum*); **szynka barbozzo**; **mazzafegati** – kiełbaski z wieprzowej wątroby; **czerwona cebula** z Cannary; **fasola** znad Jeziora Trazymeńskiego; czarny seler z Trevi, **ziemniaki** z Colfiorito i Campitello; bardzo delikatna **oliwa z oliwek**, które rosną na glebach gliniasto-wapiennych (szczególne warunki klimatyczne Umbrii pozwalają na powolne dojrzewanie oliwek, które w dodatku mają bardzo niski współczynnik kwasowości). Normy dotyczące oliwy ze znakiem DOP przewidują dla Umbrii sześć stref: Asyż, Spoleto, Monti Martani i Colli Amerini, brzegi Jeziora Trazymeńskiego oraz okolice Orvieto.
Pszenica orkiszowa, z której gotuje się zupę z kością z szynki (Monteleone di Spoleto); **soczewica** z Castelluccio, tak miękka, że nie trzeba jej moczyć przed gotowaniem. **Czerwone ziemniaki** z Colfiorito, idealne na gnocchi; rzadkie już **cicerchie** albo **cecere**, fasola „ubogich", którą niegdyś gotowano nad Jeziorem Trazymeńskim ze słoniną.

PRZYGOTOWANIE JEDZENIA

Gdy zabieramy się do gotowania i otwieramy książkę kucharską, spodziewamy się znaleźć w niej instrukcje, jakie składniki dodać do innych i w jakiej kolejności. Sprawa ma jednak drugi aspekt, z którym, jak się zakłada, zapoznaliśmy się gdzie indziej: są to czynności pomijane w książkach kucharskich. Wszyscy uczą się ich w domu, dlatego często wśród zwolenników różnych kulinarnych szkół dochodzi do dyskusji. Weźmy choćby kontrowersje wokół risotta po mediolańsku, o którym, mogłoby się wydawać, powiedziano już aż za dużo. A jednak nie ma zgody co do tego, jak je przyrządzić. Czy risotto po mediolańsku należy gotować w rondlu aluminiowym, czy w nieemaliowanym naczyniu glinianym? Czy trzeba mieszać bez przerwy, czy też wystarczy zamieszać je energicznie na początku i nie odrywać oczu od gotującego się ryżu aż do chwili, gdy zostaje zdjęty z ognia? Czy przysmażamy cebulę, czy nie? Kiedy należy dodać ser: gdy risotto jeszcze wrze czy po zdjęciu z ognia? Czy koniecznie trzeba dodać do smaku parę kropel wina, zanim zacznie dolewać się co jakiś czas łyżkę rosołu? Udział w tych dyskusjach wymaga ogólnej znajomości chemii, historii, etnografii, a także literackiej erudycji, wyczucia estetycznego i intuicji.

Włoska tradycja kulinarna jest tak bogata, że kuchenne czynności, dzięki którym powstają niezwykłe, urzekające wzrok potrawy, zwłaszcza gdy ogląda je cudzoziemiec, składają się na dość długi wykaz. Celowo nie włączam do niego

sposobów przygotowywania jedzenia stosowanych na wsi i w przemyśle spożywczym, ale ograniczam się tylko do tych operacji, które, prędzej czy później, będziemy musieli wykonać w domowej kuchni:

- obieranie karczochów po rzymsku;
- rozpłaszczanie i tłuczenie kamieniem karczochów po żydowsku;
- wiązanie szparagów w pęczki;
- odgrzewanie makaronu i podsmażanie go na dużym ogniu;
- odstawianie na jakiś czas posolonych bakłażanów, żeby straciły gorycz;
- zmiękczanie tłuczkiem żywej ośmiornicy;
- odstawianie mięsa, by skruszało;
- sparzenie, obranie i pokrojenie pomidorów;
- ucieranie orzeszków pinii;
- moczenie owoców opuncji;
- moczenie *stoccafisso*, z częstymi zmianami wody;
- osuszanie zielonej sałaty w specjalnej wirówce;
- cięcie na wąskie paski *puntarelli* (cykorii katalońskiej) za pomocą specjalnej maszynki;

- szpikowanie cebuli goździkami;
- krojenie ryby i przygotowanie filetów po odcięciu głowy i usunięciu ości;
- „zamurowanie" okonia morskiego w sarkofagu z soli;
- wyjmowanie nasion z ogórków i pomidorów;
- obieranie cytrusów, z usunięciem błonek oddzielających poszczególne cząstki;
- ucieranie bazylii w moździerzu;
- siekanie czosnku półokrągłym nożem z dwoma rękojeściami;
- przygotowanie paseczków (*zeste*) ze skórki cytryny albo pomarańczy (z usunięciem z wnętrza białej gorzkiej warstwy), sparzenie ich, żeby wzmocnić ostry smak;
- cięcie nożyczkami natki pietruszki;
- cięcie nitką miękkiego sera;
- usuwanie atramentu z mątwy;
- szpikowanie mięsa cienkimi słupkami słoniny za pomocą specjalnych igieł;
- usuwanie oczu ośmiornicy;
- filetowanie soli (ryba);
- przygotowanie bukietu ziół do rosołu, który potem zostanie z niego wyjęty;
- gotowanie czosnku w mleku w celu usunięcia przykrego zapachu;
- odróżnianie mięsa „marmurkowego" (*carne marmorizzata*, w którym tłuszcz przeniknął do średnich włókien mięśnia) od mięsa z pasemkami tłuszczu (*carne prezzemolata*, w którym tłuszcz oddziela mięśnie) i mięsa „żyłkowanego" (*carne venata*, w którym tłuszcz oddziela włókna mięśni) oraz umiejętność pieczenia i smażenia każdego z tych rodzajów mięsa;
- przysmażanie czosnku na oliwie w celu przygotowania przyprawy, w której będzie obecny zapach czosnku, ale nie sam czosnek;
- przygotowanie płatków parmezanu;
- ścieranie gałki muszkatołowej;
- owijanie melona plasterkami szynki;
- owijanie szynką plastrów wołowiny w celu przygotowania potrawy o nazwie saltimbocca;

- mielenie ziaren czarnego pieprzu w drewnianym młynku;
- przygotowywanie stężonego bulionu z mięsa albo ryby w celu przechowania go i użycia do przyrządzania różnych potraw;
- przelewanie czerwonego wina z butelki do pojemnej karafki w celu natlenienia go i oddzielenia osadu;
- usuwanie błon z lekko zmrożonej śledziony cielęcej;
- moczenie suszonego dorsza w mleku;
- przygotowywanie wiórków z masła;
- obkładanie kawałków mięsa, ryb, drobiu i dziczyzny plasterkami słoniny w celu osłonięcia ich przed nadmiernym żarem w czasie pieczenia; na przykład obkładanie plastrami boczku przepiórek przed pieczeniem;
- usuwanie „dziobka" z kalmara;
- odłamywanie kolców z łusek karczocha;
- wkładanie tak zwanego kominka, zwiniętego w rurkę kartonika, do niektórych potraw (mięs w cieście albo pasztetu), aby umożliwić uwolnienie pary znajdującej się wewnątrz w trakcie pieczenia w piecu;
- faszerowanie mięsem i serem kwiatów dyni;
- krojenie trufli na cienkie „blaszki" za pomocą *affettatartufi*, specjalnego przyrządu zaopatrzonego w mikrometryczną śrubę, umożliwiającą krojenie bardzo cienkich plasterków;
- duszenie w potrawce (*en civet*) – metoda umożliwiająca pełne związanie składników z krwią i posiekaną wątrobą zwierzęcia;
- gotowanie dziczyzny w potrawkach – metoda stosowana w wypadku mięsa zająca, sarny i dzikiego gołębia, podobna do duszenia *en civet*, ale bez dodatku krwi i wątroby;
- obieranie papryki;
- „ujarzmianie" ptaka: obwiązanie go sznurkiem w celu zapobieżenia jego deformacji podczas pieczenia;
- nadawanie kształtu polencie w kawałku płótna;
- nacinanie mięsa i ryb – robienie drobnych nacięć w celu ułatwienia pieczenia i wchłaniania zapachu przypraw i korzeni;
- gotowanie rosołu w taki sposób, aby płomień podgrzewał garnek z jednej

strony, dzięki czemu piana zbierze się z boku i można ją łatwo usunąć jednym ruchem;

- gotowanie w kąpieli wodnej, to znaczy w małym garnku umieszczonym w większym, zawierającym wodę (sposób ten prawdopodobnie został wprowadzony przez alchemików, których umiejętności upowszechniły się w XVI stuleciu);
- „duszenie" ryby polegające na włożeniu jej do małej ilości mocno doprawionego płynu (intensywnego bulionu, wina albo *acqua pazza*, czyli wody z dużą ilością pieprzu), który musi się rozgrzać, ale nie powinien wrzeć (temperatura ani na chwilę nie może przekroczyć 80°C);
- zbieranie tłuszczu ściekającego z pieczonego mięsa do brytfanny albo rynienki w celu wykorzystania go do sosów;
- przygotowanie *concassé* ze świeżych pomidorów, które otrzymuje się poprzez nacięcie owoców na krzyż, sparzenie, odcedzenie i obranie. Następnie dzieli się je na ćwiartki i kroi w kostki o boku pół centymetra;
- marynowanie ryby przez dwa dni w soli, cukrze i przyprawach;
- przygotowanie *mirepoix*, czyli aromatycznej podstawy do sosów

z kawałków selera naciowego, marchewki i cebuli (często określanej popularnym mianem *soffritto*, czyli rodzaju zasmażki);

- przygotowanie *brunoise*, czyli kawałków warzyw o boku około dwóch centymetrów, również w celu ich zamrożenia;
- dolewanie wody mineralnej do mielonego mięsa na klopsiki, by je spulchnić;
- gotowanie risotta all'onda: jego konsystencja jest doskonała, nie za rzadka i nie za gęsta, kiedy podczas poruszania rondlem risotto układa się w „fale";
- przygotowanie „bazy", naturalnych substytutów gotowych kostek rosołowych, które są już wszechobecne, choć uważane za niezbyt zdrowe;
- *crogliorare*, duszenie potraw na wolnym ogniu, długo i z niewielką ilością płynu;
- klarowanie rosołu przez dodanie ubitego białka albo (według dawnych przepisów) kawioru;
- przygotowywanie mąki na ciasto: po utworzeniu z niej małego wulkanu do krateru wlewa się jaja i wodę i wsypuje sól;
- *nappare* (od nappa – ubranie), polewanie dania sosem;
- przygotowanie zasmażki, polegające na lekkim zrumienieniu na patelni masła z mąką – służy ona do zaprawiania i wiązania sosów;
- przygotowanie kwiatów cukinii do smażenia: z kwiatów zebranych rankiem, kiedy są jeszcze otwarte i jędrne, usuwa się słupek i gorzkawy środek, po czym rozkłada się je tak, aby końcówki płatków nie były zmięte i pomarszczone;
- próbowanie makaronu, by mieć pewność, że jest ugotowany *al dente* (nierozgotowany);
- płukanie podrobów lub kości pod zimną bieżącą wodą w celu usunięcia zanieczyszczeń i zakrzepłej krwi;
- gotowanie langust i skorupiaków w wodzie morskiej;
- przywiązywanie sznurkiem nóg i skrzydeł ptaków do korpusu, żeby się nie odkształciły podczas obróbki termicznej;
- zagęszczanie sosów poprzez dodanie mąki ziemniaczanej lub kukurydzianej, masła, śmietany, żółtek jaj i przecierów warzywnych;

- przygotowywanie na zapas „przypraw" podkreślających smak, z gruboziarnistej soli, mięsa, marchwi, cebuli i selera, które najpierw należy rozdrobnić w mikserze, potem sparzyć w celu odparowania wody, znowu wymieszać w mikserze, podgrzać na patelni, następnie jeszcze raz wymieszać i podgrzać niemal suchą mieszankę, a wszystko to, by zaopatrzyć się w dodatek smakowy przygotowany w domu bez sodowych konserwantów, w które obfitują gotowe kostki rosołowe.

I tak dalej, i tak dalej, dziesiątki innych czynności, na których wymienienie nie mogę poświęcić tyle miejsca i sił, na jakie taki katalog zasługuje.

W sumie można zrozumieć potrzebę nauczenia się wszystkich tych czynności, zalecanych przez włoskich smakoszy i podręczniki, i je zaakceptować. Od czasu do czasu ja także je wykorzystuję, oczywiście z wyjątkiem torturowania ośmiornicy.

Pamięć o Picenach (od łac. *picus* – dzięcioł), którzy zamieszkiwali region Marche (Picenum) w starożytności, zachowała się w niektórych nazwach miejscowości (Ascoli Piceno, Potenza Picena, Acquaviva Picena). Podobnie jak inne plemiona italskie, Picenowie zostali zdominowani i wchłonięci przez starożytnych Rzymian. We wczesnym średniowieczu tu zaczynało się (albo kończyło) Święte Cesarstwo Rzymskie. Od niego pochodzi też nazwa regionu: w średniowieczu nazwą *marchia* określano strefy przygraniczne zarządzane przez margrabiów. W X wieku do regionu Marche należały margrabstwa Camerino, Fermo i Ankona.

Od czasów średniowiecznych mieszkańcy Marche cieszą się sławą zręcznych rzemieślników. Jednak ich praca nie ogranicza się do imitowania sprawdzonych wzorów, nie jest staranną rekonstrukcją dawnych metod wytwarzania, ale stawia na doskonalenie, rozwój i postęp. Marche to włoska Japonia. W stoczniach Ankony woduje się największe okręty transportowe świata. Działające tu spółki zaopatrują całe Włochy i połowę krajowego eksportu w artykuły i sprzęt elektryczny do użytku domowego, obuwie, ubrania, motorowery, meble, instrumenty muzyczne. Do tych ostatnich należą akordeony: najlepsze powstają właśnie w regionie Marche, w Castelfidardo. Montaż i prace wykończeniowe można prowadzić w innych regionach, ale wewnętrzne mechanizmy akordeonów muszą koniecznie pochodzić z fabryki w tym mieście.

Tutaj wszyscy stale się uczą. Uniwersytecki kampus w Urbino pokrywa się, jak w Oksfordzie, z obszarem starego miasta. W renesansowych kompleksach mieści się czterdzieści wydziałów, natomiast bardzo nowoczesny dom studenta został wbudowany w zbocze góry. To stopienie młodości z dawnymi czasami stwarza wrażenie miasta idealnego, utrzymanego w duchu takiej samej perfekcji moralnej i artystycznej, jaki emanuje z obrazu *La città ideale* (Miasto doskonałe), który przechowywany jest w pałacu książęcym i przypisywany przez niektórych badaczy Lucianowi Lauranie, architektowi, który obok Gentile da Fabriana, Bramantego i Rafaela stworzył piękno Urbino.

Skomplikowana, pełna fantazji i zamiłowania do pracy jest także kuchnia tego regionu. Miejscowe tradycje nakazują kucharzom obrabiać dokładnie wszystkie składniki, bez oszczędzania czasu ani energii. Nadziewa się tu wszystko, w czym da się umieścić jakiś farsz, od dzików do maleńkich oliwek. Gotuje się cannelloni, makaron w kształcie grubych rurek, które wypełnia się szparagami i szynką (spotykane jednak i w innych regionach). Kalmary faszeruje się mieloną cielęciną. Długo i starannie gotuje się ślimaki zwane rozkolcami farbiarskimi (*Murex brandaris*), z których wydobywa się purpurę, a następnie faszeruje się je pancettą

(roladą z wędzonego boczku). Do oliwek z Ascoli, które tu się przetwarza i sprzedaje w całych Włoszech, w miejsce pestki wkłada się farsz z mięsa i szynki oraz z ziół, jajek, parmezanu, gałki muszkatołowej i cynamonu. Po włożeniu nadzienia oliwkę obtacza się w mące, jajku i bułce tartej, chłodzi w lodówce, a potem smaży przez minutę lub półtorej w dużej ilości oliwy.

Wśród typowych potraw regionu figuruje wiele bardzo pracochłonnych i złożonych przysmaków: faszerowana głowa barania, faszerowana skóra wieprzowa pieczona na ruszcie, a potem duszona, oraz ciarimboli (flaki i podroby z czosnkiem, solą, pieprzem i rozmarynem, suszone w gorącym powietrzu, a potem pieczone na ruszcie). Istnieje też dziwna potrawa, ślimaki all'urbinate (z Urbino) z kurzymi żołądkami; wynalezienie tego specjału przypisywane jest Beatrice d'Este, żonie mediolańskiego księcia Ludovica il Moro, która żyła w XV wieku. Beatrice wspierała Bramantego i Leonarda da Vinci, zachęciła tego ostatniego do skonstruowania niezastąpionych urządzeń, takich jak mechaniczny rożen i wentylator do wyciągania dymu z paleniska, a także zasugerowała własne pomysły budowniczym zamku w Mediolanie i w Certosa di Pavia. Jakby tego było mało, stworzyła, jeśli wierzyć legendzie, wiele interesujących kompozycji kulinarnych, na przykład smardze z glazurowanymi marchewkami czy serca karczochów z rzodkiewkami.

Wyczuwa się instynktownie, że sztuka kulinarna i muzyka zbliżają się do siebie dzięki podobnemu procesowi twórczemu: w obu odniesienie sukcesu zależy od użytych środków wyrazu, a w cenie są przede wszystkim genialne przetworzenie zastanych reguł i zdrowe odstępstwo od normy. Dlatego na temat związków muzyki z kuchnią powstało niemało książek, a także prawdziwych czy wymyślonych anegdot. Według jednej z nich najsłynniejszy syn regionu Marche, bajeczny smakosz Gioacchino Rossini, miał płakać tylko trzy razy w życiu: gdy wygwizdano jego pierwszą operę, gdy usłyszał grę Paganiniego i gdy podczas przejażdżki łódką wpadł mu do jeziora indyk z truflami. Opowiadają też o Rossinim, że zaniósł kilka przepisów kulinarnych pewnemu kardynałowi, aby je pobłogosławił. Po premierze *Cyrulika sewilskiego* (1816) wysłał do sopranistki Isabelli Colbran list, w którym nie wspomniał o sławetnej klapie przedstawienia, ale opisał sos do trufli. Słynnej śpiewaczki najwyraźniej to nie zdziwiło, a może przeciwnie, zdumiała się tak bardzo, że została jego żoną.

Oprócz słodkiej bezczynności nie znam zajęcia, które sprawiałoby mi więcej rozkoszy niż jedzenie. Oczywiście jedzenie tak, jak powinno się jeść. Apetyt jest dla żołądka tym, czym miłość dla serca. To żołądek jest dyrygentem, który rządzi i kieruje wielką orkiestrą naszych namiętności. Pusty żołądek porównałbym do fagotu lub małego fletu, w których pobrzmiewa niezadowolenie albo pojękuje zawiść, natomiast żołądek pełny to trójkąt rozkoszy albo klawesyny radości...

Autor tych słów, jowialny Rossini, jest też autorem interesujących przepisów kulinarnych. W 1842 roku, przy okazji bolońskiej premiery *Mojżesza w Egipcie*, wynalazł bażanta w piramidzie soli faszerowanego ziołami (liściem laurowym, jałowcem, rozmarynem, tymiankiem) i owiniętego gazą natartą czosnkiem. Wyszło z tego coś w rodzaju mumii w kształcie piramidy pokrytej gruboziarnistą solą, upieczonej następnie w soli (jak to się często robi z doradą i żabnicą) i podanej na górze usypanej z kuskusu symbolizującego złociste piaski pustyni.

Marche to region, w którym gastronomia jest przedmiotem poważnych studiów. W Porto Recanati, w okręgu Macerata, kwitnie Accademia del Brodetto

(brodetto – zupa rybna albo bulion z jajkiem). Romantyczne wzloty kulinarnej fantazji miejscowych poetów i muzyków ocierają się o absurd. W miasteczku Pennabilli mieszka poeta Tonino Guerra, przyjaciel i scenarzysta Felliniego. Jego dziełem jest „ogród zapomnianych owoców", w którym uprawia głóg włoski (*Crataegus azarolus*), jujuby i biricoccoli (naturalna krzyżówka moreli i śliwy).

W samym środku Wielkiego Postu w Mondolfo (Pesaro) odbywa się najbardziej wystawna sagra dla żarłoków – Spaghettata della Quaresima. Według legendy, urodzony w tym miasteczku muzyk, Amedeo Tarini, zdołał po zaciętej walce wymóc na proboszczu zgodę na regularne organizowanie tego święta, przyrzekając, że dodatkiem do setek kilogramów spaghetti będzie sos z anchois, tuńczyka i oliwy, w pełnej zgodzie z postnymi zakazami.

LOKALNE POTRAWY REGIONU MARCHE

PRZYSTAWKI: Oliwki z Ascoli, które nadziewa się mięsem (drób, cielęcina, wieprzowina), szynką, mortadelą, serem, jajkiem i chlebem, następnie obtacza w jajku, bułce tartej i smaży.

PIERWSZE DANIA: **Vincisgrassi**, **lasagne z sosem** z kurzych żołądków i wątróbek, z cielęcą grasicą, móżdżkiem cielęcym i szynką, a nawet ze szpikiem.

DRUGIE DANIA: Polędwica all'urbinate – w polędwicy wykrawa się kieszeń, którą wypełnia się omletem i szynką; **oliwki alla pesarese** (w rzeczywistości nie są to oliwki, ale befsztyczki cielęce zwinięte jak zrazy i wypełnione farszem na bazie szynki i bazylii).
Królik faszerowany – farsz przygotowuje się z cielęciny i mortadeli, tartego sera i bułki tartej wymieszanych z wątrobą i sercem królika, z dodatkiem słoniny, czosnku, gałki muszkatołowej, goździków i innych korzeni, a wszystko to scalone ubitym jajkiem. Potrawę tę piecze się w ognisku.
Inną typową potrawą regionu Marche są **węgorze duszone w winie**. Dante ukazuje w *Boskiej komedii* cierpienia papieża Marcina IV (był papieżem w latach 1281–1285),

który objadał się węgorzami z jeziora Bolsena (lokalnym produktem innego regionu, Lacjum), przyrządzanymi jednak według przepisu z Marche, w winie Vernaccia:

> *...i ukaże palcem – a tamten idący nieskorzej,*
> *w którym się bardziej ziemskość rysów maże,*
> *w ramionach niegdyś trzymał Kościół Boży,*
> *z Torso pochodził, a tu zbytki gładzi*
> *w winie warzonych bolseńskich węgorzy*[95].

Pieczony królik – królik bez kości nadziany prosciutto cotto, pancettą i salami, zalany sosem z fenkułu i pieczony w piecu.
Faszerowane crocette (morskie ślimaki); **mątwy** faszerowane serem, bułką tartą i jajkiem. Tak samo faszeruje się *cozze* (omułki), ale w skład farszu wchodzą plasterki pieczonego prosiaka z czosnkiem, rozmarynem, fenkułem, pomidorami bez skórki i natką pietruszki; ułożone w rynience *cozze* okłada się miękiszem chleba i piecze na grillu albo w piecu.

DESERY: Caciuni – ciastka w kształcie pieroga, nadziewane serem pecorino z żółtkami jaj, bułką tartą, cukrem i tartą skórką cytryny. Przed włożeniem do pieca caciuni nacina się, żeby przez szczeliny wypłynęło na powierzchnię pierożka trochę stopionego sera. Popularne jest także **bostrengo**, ciasto z ryżu z czekoladą i orzeszkami pinii.

LOKALNE PRODUKTY REGIONU MARCHE

Ser dojrzewający w ziemnej jamie. Podobny ser napotkaliśmy już w Romanii, gdzie wytwarza się go w Sogliano koło Forlì, nad rzeką Rubikon. Identycznie wytwarza się go w Marche. Tak samo jak w Romanii, ser wkłada się do płóciennego worka, posypuje pszenicą i słomą, zamyka w skrzyni i opuszcza do torfowej jamy. Każdy z takich „grobowców" ma inną wilgotność i temperaturę. Ser pozostaje w nim od piętnastego sierpnia (Wniebowzięcie Najświętszej Maryi Panny) do pierwszych dni

listopada. Klimat jest tu bardziej „południowy" niż w Romanii, toteż ser dojrzewa szybciej i doły otwiera się wcześniej, nie na świętą Katarzynę (dwudziestego piątego listopada), ale na początku miesiąca, po Wszystkich Świętych. Dla tego sera, który pod ziemią nabiera złotawego odcienia, Tonino Guerra wymyślił stosowną nazwę Bursztyn z Talamello, od nazwy miasteczka, w którym się go wytwarza. Ten pisarz, znany dziennikarz dokumentalista i wyrafinowany esteta, odegrał tu rolę taką samą jak Gabriele D'Annunzio, którego proszono o wymyślenie nazwy dla wielkich magazynów – La Rinascente. Dziś określenie Ambra di Talamello, jako znak zastrzeżony, uważane jest już za oficjalną nazwę handlową sera z ziemnego dołu.

Ser cagiolo, podobny do ricotty.

Ciauscolo, salami ze skórką pomarańczy, tak miękkie, że można nim smarować chleb.

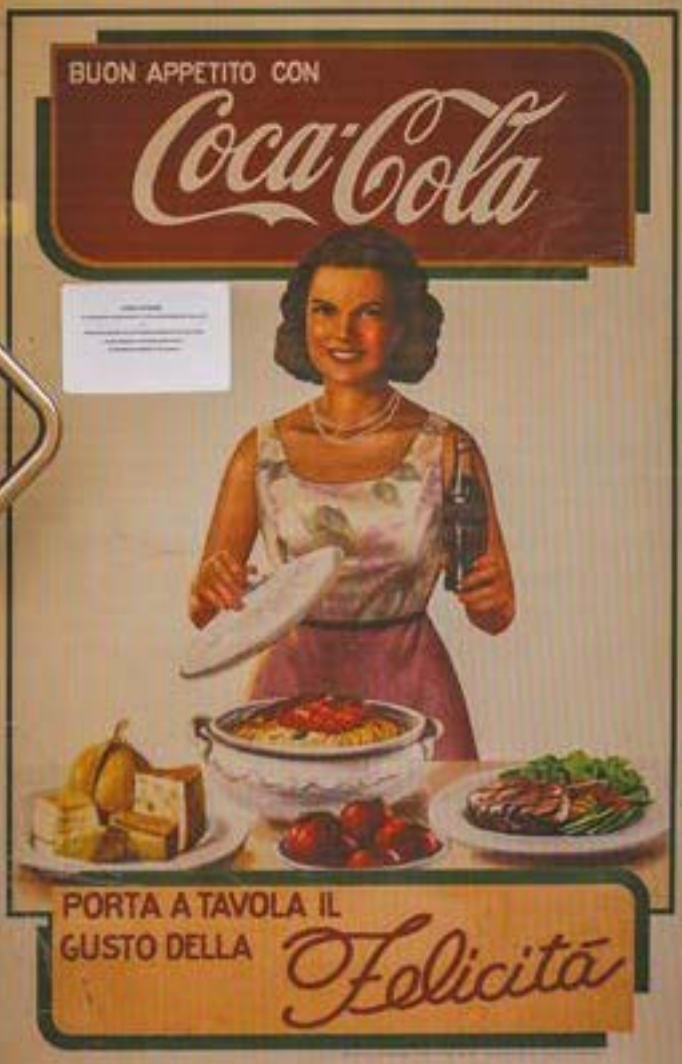
Trufle. Na sławnych targach trufli w miasteczku Acqualagna każdego roku sprzedaje się jedną trzecią całego krajowego zbioru trufli. Chodzi o trufle niższej jakości, gorsze od tych z Piemontu, zbieranych w okolicach Alby. Często zdarza się, że sprytni pośrednicy handlowi kupują trufle w Acqualagni, przetrzymują je przez pewien czas obok trufli z Alby, żeby wchłonęły ich boski zapach, a następnie sprzedają po wysokiej cenie.

Szynka z Fabriano; **konina** z Serrungariny; **morele** z Sassoferrato i Maceraty; **gruszki angelica** z Serrungariny; **brzoskwinie** z Valle dell'Aso; **różowe jabłka** z Amandoli; **gruszki cucuccetta** z Sant'Emidio; brokuły (ze wszystkich okręgów regionu Marche); **karczochy** z Ascoli; **młode karczochy** z Jesi.

Miód (ze wszystkich okręgów regionu Marche).

LOKALNY NAPÓJ: Likier anyżowy.

IL BOCCONCINO



NOWE DARY AMERYKI

W XVI wieku zostały sprowadzone do Europy produkty skolonizowanej Ameryki (zob. rozdz. *Dawne dary Ameryki*). Około połowy XX wieku sama Ameryka przywiozła swoje produkty na europejski kontynent. Połowa jego mieszkańców uznała to za udzieloną w porę, niezbędną pomoc, druga połowa za niedopuszczalny ekspansjonizm. Włochy, strażnik dawnych tradycji żywieniowych, poczuły się szczególnie dotkliwie zranione tą „kulinarną kolonizacją". Znakomity wydawca i dziennikarz, mistrz zjadliwych docinków, Leo Longanesi (1905–1957), wypowiedział słowa, które wielu uznało za własne: *Jem amerykańskie mięso z puszki, ale zostawiam na talerzu ideologie, którymi je przyprawiono*[96].

Należy zauważyć, że to właśnie amerykańskie mięso w puszce oszczędziło Włochom ogromnych problemów. W grudniu 1944 roku w Rzymie można było kupić na kartki dwieście gramów chleba i sto gramów makaronu dziennie oraz litr oliwy na miesiąc. Według obliczeń socjologów oznaczało to, że statystyczny mieszkaniec Włoch otrzymywał dzięki kartkom zaledwie dziewięćset kalorii dziennie z dwóch tysięcy pięciuset, których potrzebował do życia. Resztę musiał kupić na czarnym rynku.

Czarny rynek jest głównym tematem i scenerią wielu słynnych książek i filmów (*Rzym, miasto otwarte* Roberta Rosselliniego, 1945; *Napoli milionaria* Eduarda i Peppina De Filippo, 1945; powieść *Skóra* Curzia Malapartego, 1949). Dowiadujemy się z nich, co działo się w miesiącach wojny na targowiskach Rzymu

i Neapolu. O wydarzeniach w kręgach arystokratów opowiada, choć tylko częściowo, powieść Malapartego.

Do syta nie jadali jednak także obracający się w tych kręgach władcy nowo narodzonej republiki włoskiej. Dziewiątego września 1943 roku uciekł za granicę król Wiktor Emanuel III. Ostatni król z dynastii sabaudzkiej, Hubert II, udał się na wygnanie trzynastego czerwca 1946 roku. Ich rezydencję, rzymski Kwirynał, przejął z całą zawartością, która nie obejmowała jednak niczego do jedzenia, prezydent nowych Włoch. Intarsjowane florenckie kredensy powitały nowych lokatorów pustką. Stanąwszy wobec takich trudności, pierwszy republikański rząd postanowił zorganizować ekspedycję do prezydenckiego majątku w San Rossore w celu wyłuskania orzeszków pinii z szyszek spadłych na ziemię w królewskim parku[97]. Podsekretarz Pietro Baratono otrzymał pełnomocnictwa do zinwentaryzowania zajętych skarbów królewskich. W spisie figuruje torebka kawy Santo Domingo, kupionej w odległym już roku 1943 na czarnym rynku, do prywatnego użytku króla Wiktora Emanuela III. I choć torebka ta spoczywała przez dwa lata w spiżarni, rozsiewała tak urzekający zapach, że Baratonowi, przyzwyczajonemu do picia w latach wojny ohydnej namiastki, *ciofeco*, aż zakręciło się w głowie. Brak żywności był tak dotkliwy, że królowa matka Helena di Savoia, zwana Litościwą, przed wyjazdem z Włoch

dziewiątego września 1943 roku prosiła, aby mogła zabrać na wygnanie marchewki i rzepy zasadzone w ogrodzie przez dworski personel[98].

Podczas uroczystości i ministerialnych przyjęć w okresie rządu Ivanoe Bonomiego (od osiemnastego czerwca do dziesiątego grudnia 1944 roku) służący w liberii, podsuwając zaproszonym tacę z kotletami mielonymi, pochylał się i szeptał do ucha każdego z nich: „Dwa, panie ministrze"[99]. Giuseppe Saragat (1898–1988), przyszły prezydent zgromadzenia konstytucyjnego i prezydent republiki w latach 1964–1971, w roku 1944 siedział w rzymskim więzieniu, aresztowany za działalność antyfaszystowską. Jego towarzysze z celi wspominali, że czarował ich wyobraźnię, opisując różne rodzaje produktów żywnościowych (zob. rozdz. *Produkty*) i sposoby ich przyrządzania (zob. rozdz. *Przygotowanie jedzenia*). Mogło to przypominać scenę z przygód nieśmiertelnego wojaka Szwejka:

> *Kto przysłuchiwałby się ich rozmowie, miałby wrażenie, że znalazł się w towarzystwie żarłoków, w jakiejś akademii kulinarnej czy na kursach dla smakoszy.*
>
> *– Nawet zwykłe skwarki ze słoniny są dobre do jedzenia – opowiadał właśnie jeden z pacjentów, który był tu leczony na „zastarzały katar żołądka" – ale muszą być ciepłe. Po wytopieniu słoniny trzeba je wycisnąć na sucho, osolić, opieprzyć, a ja wam mówię, że są lepsze od gęsich skwarków.*
>
> *– Tylko już gęsim skwarkom nie przymawiaj – rzekł mąż dotknięty „rakiem żołądka". – Nie ma nic lepszego od gęsich skwarków. Jak się z nimi mogą równać wieprzowe skwarki! Naturalnie, że muszą być usmażone na kolor złotawy, jak to robią Żydzi. Biorą tłustą gęś, ściągają na skwarki sadło razem ze skórą i smażą to.*
>
> *– Mylisz się, bratku, jeśli chodzi o skwarki wieprzowe – zauważył sąsiad Szwejka. – Oczywiście, że mówię tylko o skwarkach ze słoniny domowej, o tych, co się je zwykle nazywa skwarkami domowymi. Nie powinny być brązowe, ale i żółte też nie, trzeba znaleźć właściwy odcień między tymi dwoma kolorami. Takie skwarki nie mogą być ani zbyt twarde, ani zbyt miękkie. Nie powinny chrupać, wtedy są zanadto wysmażone. Muszą rozpłynąć się na języku, a nie można przy tym mieć wrażenia, że po brodzie cieknie tłuszcz.*

– Kto z was jadł skwarki z końskiego łoju? – ozwał się czyjś głos, na który nikt nie dał odpowiedzi, ponieważ do baraku wbiegł podoficer sanitariusz.

– Wszyscy do łóżek, bo idzie tu jakaś arcyksiężna! Niech nikt nie wystawia brudnych nóg spod koca![100].

Gdy w 1948 roku prezydentem republiki został Luigi Einaudi, nakazał przywieźć ze swych prywatnych posiadłości w Piemoncie produkty na rządowe przyjęcia. Wywołało to rozmaite reakcje prasy. Utrzymując, że w ten sposób nie rozwiąże się problemów żywnościowych, pewien karykaturzysta przedstawił prezydenta i jego gwardię honorową w postaci butelek ekskluzywnego wina Nebbiolo. Postawiono go przed sądem za obrazę osoby prezydenta.

Niezależnie od tego rodzaju wyskoków w okresie tym podjęto bardzo energiczne kroki, mające na celu rozwiązanie kwestii żywnościowej, i to na poziomie nie krajowym, ale międzynarodowym. Włochy i wszystkie kraje Europy, które uniknęły okupacji radzieckiej, zostały „nakarmione" przez Stany Zjednoczone. We wrześniu 1947 roku przybył do Włoch pierwszy amerykański statek handlowy typu Victory i włoski rząd otrzymał w darze pomoc żywnościową w postaci ponad dziewięciu tysięcy ton pszenicy. Autorem scenariusza uroczystej ceremonii jej przekazania był amerykański ambasador James Clement Dunn. W imieniu Włoch dar ów przyjął z zakłopotaniem i wygłosił stosowne przemówienie premier włoskiego rządu, Alcide De Gasperi, mając świadomość, jak bardzo jałmużna ta zraniła narodową dumę.

Podobne uroczystości (także dużo bardziej pompatyczne) powtórzyły się wiele razy. Pierwszy statek przyjęto jako pomoc doraźną, ale niedługo potem wszedł w życie program ERP (Europejski Program Odbudowy), zwany planem Marshalla, przyjęty już w czerwcu 1947 roku (włoski skrót ERP został wyśmiany przez ugrupowania lewicowe, które określały korzystających z amerykańskiej pomocy mianem „ERPi-jadów"). Stany Zjednoczone zamierzały dostarczyć Włochom (i rzeczywiście tyle dostarczono) żywność o wartości prawie półtora miliarda dolarów, w tym mąkę i pszenicę, potrzebne do produkcji makaronu, a także mleko, oleje, marmoladę i czekoladę. Ambasador Dunn potrafił zręcznie wykorzystać w politycznej grze nadzwyczajne karty, jakie miał do dyspozycji. Statki ze Stanów Zjednoczonych codziennie wpływały do włoskich portów, a kiedy ich liczba się zaokrąglała,

dochodząc na przykład do setki, natychmiast sięgano po chwyty propagandowe. Za każdym razem owe „setne" statki cumowały w innym wybranym włoskim porcie. Setny przypłynął do Civitavecchii, dwusetny do Bari, trzechsetny do Genui, czterechsetny do Neapolu, a pięćsetny do Taranto. Grały orkiestry dęte, wygłaszano mowy, kręcono kroniki filmowe.

W grudniu 1947 roku do przystrojonego świątecznie mola w Neapolu przycumował czterechsetny statek z amerykańską pomocą humanitarną, *Exiria*. W jego części dziobowej, gdzie dawniej umieszczano galion, widniało wyobrażenie prezydenta Roosevelta[101]. Ambasador Dunn trzymał w ręce trzy ziarnka pszenicy: pierwsze zostało symbolicznie wręczone de Gasperiemu, drugie arcybiskupowi Neapolu, a trzecie zwykłemu robotnikowi portowemu, który wyszedł z tłumu. Następnie ambasador wziął na ręce dziecko, małego neapolitańskiego pucybuta! Sierotka otrzymała w darze już nie symboliczne ziarenko, ale cały woreczek mąki i dwie konserwy.

Pięćsetny statek wpłynął do portu Taranto dwa tygodnie przed epokowymi wyborami wyznaczonymi na siedemnastego kwietnia 1948 roku, w których, w ostrej walce między chrześcijańskimi demokratami a komunistami, miała zdecydować się przyszłość Włoch. Obu politycznym blokom dawano mniej więcej takie same

szanse. Po zwycięstwie antyfaszystowskiej opozycji Włochy składały się w połowie z byłych partyzantów i ich krewnych – całe regiony (Romania, Emilia) szykowały się do głosowania na partię komunistyczną. W dniu przybycia pięćsetnego statku do Taranto amerykański ambasador Dunn wygłosił przemówienie, w którym zaatakował Włochów jeszcze ostrzej niż poprzednio. Przedstawił bilans artykułów żywnościowych, które Ameryka przekazała Włochom w ciągu kilku miesięcy: Osiemset tysięcy ton zboża, więcej niż połowę całego spożycia krajowego! Tysiąc osiemset ton makaronu! Sześć tysięcy dziewięćset ton tłuszczów, milion sto pięćdziesiąt tysięcy ton warzyw...[102]

Warto zauważyć, że wszystkie te artykuły żywnościowe odpowiadały tradycyjnej diecie Włochów. Jeśli ktoś we Włoszech czuł się nieswojo z powodu zaistniałej sytuacji, to tylko dlatego, że została urażona jego duma narodowa. Protesty w kwestii estetyki i smaku produktów wybuchły później, gdy pojawiły się coca-cola i McDonaldy.

Szesnastego kwietnia tego samego, 1948, roku na wszystkich włoskich placach rozwieszono afisze informujące, że jeśli jutro partia komunistyczna zdobędzie większość głosów, amerykańskie dostawy żywności ustaną. Komuniści przedstawili już sprawę swoim kolegom z Komunistycznej Partii ZSRR, ale Związek Radziecki miał własne problemy z żywnością. Mimo to radzieccy komuniści zaoferowali zachodnim towarzyszom pomoc, jakiej byli w stanie udzielić: w lutym 1948 roku motorowy statek radziecki *Baku* wyładował kilkaset ton zboża w porcie w Londynie. Ładunek był przeznaczony dla angielskich komunistów. *Gdyby za motorowym statkiem radzieckim* Baku, pisał anonimowy komentator dziennika „La Stampa", *popłynęły ze wschodu na zachód setki kolejnych statków wyładowanych zbożem, minerałami, ropą naftową, częściami zamiennymi, ustałyby wszelkie spory wokół planu Marshalla. Ani Europa, ani Włochy nie miałyby powodu, żeby pszenicę z Minnesoty stawiać wyżej od pszenicy z ukraińskich kołchozów*[103].

Ale pszenicy z ukraińskich kołchozów nie wystarczało nawet na wyżywienie Rosjan, toteż, jak dowodzą tego fakty historyczne, towarowy statek *Baku* pozostał odosobnionym przypadkiem.

Chrześcijańscy demokraci przemawiali na zgromadzeniach prosto i przystępnie: *Nie da się przyprawić pastasciutty przemówieniami Togliattiego. Dlatego osoby myślące głosują na de Gasperiego, który otrzymał za darmo od Ameryki mąkę na spaghetti, a także sos do niego...*[104]

W wyborach z kwietnia 1948 roku chrześcijańscy demokraci zdobyli większość i odnieśli zwycięstwo nad socjalistami i komunistami połączonymi w Demokratycznym Froncie Ludowym, wyznaczając w ten sposób bieg historii Włoch na następnych pięćdziesiąt lat.

W ciągu tych pięćdziesięciu lat ideologiczne protesty i polityka niezgody na ingerencję Stanów Zjednoczonych w wewnętrzną politykę Europy, charakteryzujące młodzieżowe grupy społeczne, przyjmowały często formę propagowania „antyamerykańskiego jedzenia" i odrzucania „amerykańskich prezentów", czyli nowych produktów żywnościowych przybyłych z Ameryki do Europy po wojnie, zwłaszcza najbardziej oczywistych symboli Ameryki, coca-coli, frytek i McDonaldów. Na dowód prosowieckich i prorosyjskich sympatii przeważającej większości włoskiej lewicy do jadłospisów restauracji weszły takie potworności, jak pastasciutta alla vodka (z sosem na wódce). Wynalazek polegał na tym, aby skropić wódką rigatoni. Jeszcze dziś zamówienie tego dania może zostać uznane za zachowanie eleganckie, w duchu modnej, „radykalnej" inteligencji.

Pamiętamy, jak w powojennej propagandzie radzieckiej demonizowano coca-colę. Mimo że w 1980 roku, z okazji olimpiady w Moskwie, do ZSRR wpuszczono niektóre symbole Zachodu – a wśród nich pepsi-colę, którą zaczęto nawet produkować w ograniczonej ilości – w rzeczywistości zakazane było nawet wymawianie nazwy coca-cola. Nie przypadkiem Gabriel García Márquez nazwał Rosję krajem *dwudziestu dwóch milionów czterystu tysięcy kilometrów kwadratowych, w którym nie ma nawet jednej reklamy coca-coli* – taki tytuł noszą jego notatki z podróży powstałe z okazji Międzynarodowego Festiwalu Młodzieży i Studentów w 1957 roku. W latach 1948–1952 pojawiali się na ulicach Paryża manifestanci, którzy wywracali ciężarówki przewożące coca-colę. A we Włoszech zarówno komuniści, jak i nostalgiczni faszyści wysuwali podejrzenia, że coca-cola zawiera popiół z ludzkich kości.

Napotkawszy instynktowny opór włoskich konsumentów, Coca-Cola podjęła ofensywę, nie szczędząc środków. Bombardowała telewidzów reklamami nawet w Boże Narodzenie, starając się zepchnąć do śmietnika historii oranżady, wody sodowe, bezalkoholowe spume i gorzkie chinotti.

I co? Aby przeciwstawić się ekspansji coca-coli, jednolity, niedorzeczny

front utworzyły trzy główne siły polityczne – komuniści, faszyści i chrześcijańscy demokraci.

Katolickie władze kościelne od pierwszej chwili nieufnie spoglądały na przybyłą zza oceanu butelkę, której kobiece krągłości wydawały się równie pociągające i groźne jak boogie-woogie. Co więcej, wszyscy wiejscy księża zdawali sobie doskonale sprawę, że coca-cola zagraża nie tylko lokalnej moralności, ale także lokalnej produkcji wina. Rządzący chrześcijańscy demokraci podejmowali bezustanne wysiłki, aby parlament narzucił wysokie podatki, które powstrzymałyby ekspansję tego produktu w sieciach supermarketów otwieranych w całych Włoszech.

Z kolei faszyści nienawidzili coca-coli, ponieważ przybyła do Włoch na bagnetach zwycięzców i wraz z gumą do żucia zagrażała wartościom narodowo-ludowym, siała deprawację, żebractwo i prostytucję. Organizowali manifestacje promujące wodę mineralną San Pellegrino, wymierzone przeciwko coca-coli, symbolowi „psychoanalitycznego judaizmu”[105].

Natomiast komuniści docierali w swej batalii przeciwko coca-coli do skrajnych wniosków. Dość przypomnieć teksty piosenkarza Franca Trincalego:

Każdą coca-colą, którą wypijasz,
za jeden pocisk płacisz Ameryce,
a jeśli wystrzeli go marines, niechybnie
jeden wietnamski towarzysz utraci życie.

Ta wroga postawa stała się jeszcze bardziej nieugięta ostatnio, wraz z pojawieniem się antyglobalistów i World Social Forum. Ta druga organizacja ogłosiła dwudziesty drugi lipca 2003 roku Światowym Dniem Bojkotu Coca-Coli. Kilka lat przed proklamowaniem bojkotu wielkiej międzynarodowej korporacji doszło do medialnego wydarzenia, które miało raczej prywatny, ale znamienny dla Włoch charakter: przywódca ruchu Forza Italia, Silvio Berlusconi, który przygotowywał się wówczas do objęcia po raz drugi stanowiska premiera (2001), ogłosił coca-colę jednym z filarów swojego ruchu, oświadczając publicznie, że *coca-cola stała się wielkim symbolem wolności*. Dzienniki zareagowały nerwowo, publikując artykuły o wymownych tytułach, takich jak: *Coca-Cola* [przechodzi] *z Wietnamu do Silvia i podobnych*[106].

Znaleźli się jednak śmiałkowie, którzy postanowili zwalczyć międzynarodową

spółkę i przyszło im do głowy, żeby zabronić sprzedaży coca-coli przynajmniej w jednym miejscu. Wojnę amerykańskiemu napojowi wypowiedziało dwunastu członków rady miejskiej w Turynie. Zdając sobie sprawę z ograniczonych możliwości przeciwstawienia się potężnej kompanii, zaproponowali usunięcie coca-coli przynajmniej z jadłospisu bufetów i stołówek urzędów gminnych i miejskich. Prawdopodobnie ta ograniczona, ale zdecydowana akcja przeszłaby niezauważona, gdyby koncern Coca-Cola nie był jednym z jedenastu oficjalnych sponsorów zimowej olimpiady, która miała się rozpocząć w Turynie dwa miesiące później. Wkład Coca-Coli do budżetu olimpiady przekraczał dziesięć milionów euro. Doszło do małego skandalu. Burmistrz Turynu, Sergio Chiamparino, przesłał pospiesznie wyjaśnienia przedstawicielowi Coca-Coli we Włoszech, Nicoli Raffie, zapewniając go, że gmina jako całość nie podziela nieodpowiedzialnego stanowiska części swoich przedstawicieli. Komitet Olimpijski został zmuszony do wydania oficjalnego komunikatu, który zawierał oświadczenie, że organizatorzy olimpiady nie mogą obyć się bez pieniędzy sponsorów. Dzienniki opublikowały pełne oburzenia słowa podsekretarza do spraw sportu, Maria Pescantego, którego zdaniem Włochy znowu ośmieszyły się w świecie[107].

W dzienniku „La Stampa" z trzeciego czerwca 1999 roku został wydrukowany

artykuł *Nutella i coca-cola na przeciwległych biegunach*. Konfrontacja między coca-colą a nutellą! Oto symboliczny kod umożliwiający rozszyfrowanie włoskiej rzeczywistości, jej sekretnych implikacji ideologicznych. O narodzinach nutelli, która była włoską odpowiedzią na masło orzechowe (ulubiony przysmak młodszych i starszych amerykańskich dzieci, które smarują nim pieczywo na podwieczorek), mówiliśmy już w rozdziale poświęconym Piemontowi.

McDonaldy mają we Włoszech trudny żywot[108]. Niektóre z nich bojkotowano i zostały zamknięte – we wrześniu 2005 roku zmuszono do likwidacji kolejny, nie wiadomo już który, otwarty w dolinie Pergine w Trydencie. Spędzający tam wakacje włoscy turyści uznali, że odwiedzanie McDonalda byłoby poniżej ich godności w okolicach obfitujących w uroki tradycyjnej kuchni, a zagranicznych gości było zbyt mało, aby mogła przynosić dochód. Chodzi jednak nie tylko o to. Jakby nie dość było złego traktowania, zmianom ulega też rzecz najświętsza – symbolika McDonaldów. McDonald znajdujący się w najbardziej ruchliwym punkcie historycznego centrum Mediolanu, Galerii Vittorio Emanuele, działa

pod czarno-złotym szyldem utrzymanym w stylu innych witryn galerii. Czyżby firmę zmusiła do tego uchwała komunalna, zobowiązująca działające w galerii sklepy do „ujednolicenia" witryn?

W środku miejsce hamburgerów zajęły lady ze słodkimi drożdżówkami i porcjami panettone, podaje się też doskonałe espresso... Trudno powiedzieć, czy w lokalu tym pozostało jeszcze coś z ducha McDonalda.

LACJUM I RZYM

Już w starożytności Rzym był przeludniony. Cudzoziemców mieszkało w nim jeśli nie więcej, to tyle samo co rodowitych Rzymian, ale wraz z upadkiem cesarstwa i triumfem chrześcijaństwa Rzym stał się nie tylko celem wszystkich pątników świata, lecz także, jako siedziba władz Kościoła, miejscem zamieszkania księży i papieskich urzędników.

Zyskawszy to nowe oblicze sanktuarium i zarazem zajazdu pełnego gości, miasto dostosowało się w niemal naturalny sposób do porządku i przepisów kalendarza kościelnego (zob. rozdz. *Kalendarz*), jaki narzucała świętość tego miejsca. Jak opowiada Massimo Petrocchi w zbiorze historycznych świadectw mówiących o życiu Rzymu w okresie baroku (*Roma nel Seicento*), nakazy przestrzegania postu zmuszały mieszkańców do zachowania surowej dyscypliny w sposobie odżywiania się. Aby nie oddawać się obżarstwu, jednemu z siedmiu grzechów głównych, rzymianie, z urzekającym poczuciem humoru, starali się znaleźć obejścia umożliwiające zaspokojenie apetytu zarówno w dniach świętowania, jak i postu. Wydaje się, że wysokie duchowieństwo, przez nikogo niekontrolowane, przynajmniej na tym świecie, było wolne od podobnych zmartwień.

Na przekór licznym kazaniom na temat przestrzegania postu rzymscy papieże z pewnością nie wyróżniali się ascetyzmem. Znany jeszcze dziś timballo di Bonifacio VIII (zapiekanka w kształcie bębenka) wziął swoją

nazwę od imienia papieża sprawującego władzę od roku 1294 do 1303, tego samego, który ogłosił pierwszy rok jubileuszowy (zob. rozdz. *Pielgrzymi*). To pożywne danie składa się z makaronu, klopsików mięsnych, kurzych podrobów i plasterków trufli – a wszystko to w cieście. Następny Bonifacy, IX (1389–1404), lubił klopsiki z wątróbki, tak zwane tomaselli, od jego świeckiego nazwiska Tomacelli.

Począwszy od XVI stulecia, namiętność papieży do wyrafinowanych potraw jeszcze wzrosła. Słynny papieski humanista i gastronom Platina w swej biografii papieży oglądanych oczami kucharza pisze o Pawle II, że chciał mieć na swym stole najróżniejsze potrawy i zawsze chwalił najgorsze. Czasami, nie znajdując na stole ulubionych dań, krzyczał[109].

Leon X z rodu Medyceuszów (był papieżem od roku 1513 do 1521) przeniósł z Florencji zbytkowne zwyczaje kulinarne swojego miasta, nim jeszcze Katarzyna Medycejska rozpowszechniła je na dworze francuskim. Według wyobrażeń władców z dynastii medycejskiej XVI wieku owe florenckie zwyczaje oznaczały powrót do tradycji cesarskiego, używającego życia Rzymu i polegały na niekończących się ekstrawaganckich ucztach okraszanych długimi dyskusjami na temat jedzenia. Rzymianin, który chciał się pokazać w dobrym świetle i zostać dopuszczony do Kurii, otrzepywał z sandałów wiejski kurz Lacjum i odrzucając proste jadło przodków, zasiadał pośród marmurów i luksusowych sprzętów do lukullusowych biesiad we florenckim guście, gotów obracać w żart figle papieży. Na przykład Leon X, który lubił zabawiać się kosztem gości, kazał podawać zamiast węgorzy konopne powrozy, aby zmusić któregoś z nieszczęsnych współbiesiadników do gryzienia ich i dławienia się nimi przez cały wieczór.

Giuseppe Prezzolini odmalował lapidarny, ale wyrazisty portret Rzymu i tamtejszych zwyczajów w swym obrazowym i ostrym stylu:

> *Rzym stanowił* caput mundi*, latrynę świata, główną plagę powszechnej zarazy. Był krainą nieustannej rywalizacji, majestatycznych ruin, bagien, chronicznej malarii, wszechogarniającego brudu, luksusu i nędzy ocierających się o siebie. Tu palono czarownice, podczas gdy Watykan pełen był astrologów i kurtyzan. Tu wyklinano Lutra i sprzedawano po kawałku Chrystusa. Tu nieustannie zlatywali się zniewieściali młodzieńcy, łakome obżartuchy i stręczyciele, święci i oszuści.*

Najuczciwszy współczesny wydawał się połączeniem i wymieszaniem Sodomy, Gomory i Babilonu. [...] *Papież utrzymywał ladacznice, dzieci i konkubiny. Miał zwyczaj tuczyć kardynałów, żeby przenosili się do lepszego świata, gdy mieli wypchane sakiewki. Kardynałowie mieli synów i wnuków.* [...] *Niektórzy papieże bardziej kochali stół niż miecz*[110].

Około połowy XVI wieku na papieskim tronie zasiadł Juliusz III (był papieżem w latach 1550–1555), który, jak wiemy z ówczesnych biografii, przeżył ostatnie lata swego pontyfikatu w zbytkownej willi niedaleko Rzymu, oddając się ziemskim rozkoszom. *Pewien młody awanturnik o imieniu Innocenzo został przez niego wyniesiony do godności kardynała i został wszechpotężnym jałmużnikiem na papieskim dworze. Wielu krewnych papieża, choć były to osoby niegodne, obejmowało ważne stanowiska i godności kościelne*, podaje rosyjski słownik encyklopedyczny Brockhausa-Efrona.

Innocenty został mianowany kardynałem w dwudziestym roku życia. Prałaci, którzy najbardziej odczuwali potrzebę zmiany zwyczajów Kościoła, aby przeciwstawić się protestanckiej reformie, daremnie protestowali przeciwko jego nominacji. Niektóre osoby z otoczenia papieża złośliwie tłumaczyły przywiązanie Juliusza III do tego chłopca-kardynała tym, że wyznaczył mu szczególną funkcję opiekuna papieskiej małpy. Z tego powodu zyskał przezwisko *Bertuccino* – Koczkodan. Z dziennych rejestrów papieskich kucharzy wynika, że Juliusz III codziennie kazał przynosić sobie do swych prywatnych pokojów faszerowane pawie (potrawę bogatych arystokratów, z pewnością nie pokutników) i cebulę z Gaety (opowiadano, że miały być wspaniałym afrodyzjakiem).

Paweł IV, który został papieżem niedługo potem (1555–1559), potrafił spędzić przy stole nawet pięć godzin, smakując jedną po drugiej dwadzieścia potraw.

Natomiast Pius V (1566–1572), później kanonizowany, przywrócił Kościołowi surową prostotę. Ten dominikanin i fanatyczny prześladowca heretyków, zanim został papieżem, działał jako inkwizytor. Po otrzymaniu papieskiej tiary zabronił urządzania w Rzymie świeckich uczt. Szlachcice, którzy łamali ten zakaz, musieli

płacić grzywnę. Wszystkich innych za pierwszym razem skazywano na pokutę, za drugim na publiczną chłostę, a za trzecim na galery. Do klasztorów wprowadzono przepisy tak surowe, że nie wszyscy byli w stanie się do nich stosować. Inkwizycja karała przestępstwa popełnione dwadzieścia lat wcześniej, a papież nigdy nie łagodził wyroków, wprost przeciwnie, jeśli egzekucji było niewiele, odwoływał sędziów za brak gorliwości. Sam Pius V był wolny od pospolitych przywar, skłonności do nepotyzmu, niegodziwości (to on obłożył ekskomuniką angielską królową Elżbietę I) i choć jadał bez świadków, bezpośrednie świadectwa papieskiego apetytu pozostawił jego prywatny kucharz – który okazał nie tylko mistrzostwo kulinarne, ale także talent literacki. Kucharzem tym był nie kto inny, tylko Bartolomeo Scappi, wielokrotnie w niniejszej książce wymieniany autor pierwszej poważnej włoskiej książki kucharskiej i reformator zachodnioeuropejskiej kuchni. W dziele z 1570 roku, *Opera dell'arte del cucinare* (Dzieło o sztuce kulinarnej), Scappi opisał kilka ulubionych potraw papieża, na przykład rybę z jeziora Garda i rybę z Morza Liguryjskiego oraz czarny kawior z egipskiej Aleksandrii.

Z tej książki i na podstawie tego, co ogólnie wiadomo o twórczym podejściu jej autora do spraw kuchni, można wywnioskować, że Pius V nie lubił potraw wypracowanych i wykwintnych, ale jako wyrafinowany smakosz cenił powściągliwość. Wymagał absolutnego przestrzegania religijnego prawa dotyczącego postów, co mogło tylko cieszyć kucharza, który nie cierpiał próżności florenckich papieży i pragnął wcielać w życie reguły prawdziwie renesansowej kuchni opartej na harmonii i równowadze.

Scappi był tak doskonałym kucharzem, że gdy w 1549 roku musiał zadbać o wyżywienie kardynałów, którzy zjechali na konklawe w celu wybrania ze swego grona człowieka ogłoszonego w następnym roku papieżem o imieniu Juliusz III, to właśnie dzięki jego usługom doskonale żywieni dostojnicy kościelni zdołali przyjemnie przetrwać odosobnienie, które trwało przeszło dwa miesiące. To zadecydowało o jego karierze. Po wybraniu na papieża Juliusz III zatrudnił go jako swego „sekretnego", czyli osobistego, kucharza. Scappi obsługiwał go do końca jego pontyfikatu, a potem służył jeszcze sześciu innym papieżom.

Kalendarz kościelny nakazywał przestrzeganie dni postnych (od stu sześćdziesięciu do dwustu w roku) i rzymianie poddawali się temu, jedni z pobożności, inni po prostu z poczucia przyzwoitości. Z tej racji w diecie rzymskiej znajdują się pastasciutta doprawiona oliwą i wszelkiego rodzaju potrawy jarskie. Jest też specjalna, luksusowa gastronomia Wielkiego Postu – gotowany szczupak albo gnocchi i brokuły w bulionie z płaszczki.

Tymczasem arystokraci i bogaci mieszczanie przystosowywali się do zwyczajów narzuconych przez kler. Stendhal, bystry obserwator rzymskiego życia z końca XVIII wieku, pisał:

> *Prawie całe mieszczaństwo rzymskie nosiło strój duchowny. Aptekarz, który miał żonę i dzieci i nie ubierał się jak ksiądz, narażał się na utratę klienta w osobie swego sąsiada, kardynała. Taki strój był niedrogi i wielce szanowany, bo mógł okrywać jakiegoś możnego człowieka. Oto zaleta braku odznaczeń. Wszędzie było więc widać same czarne stroje.*

W Rzymie było tyle dworów, ilu kardynałów. Jeśli któryś kardynał zostaje papieżem, jego lekarz jest lekarzem papieskim, jego siostrzeniec księciem. Ta wygrana na loterii tworzy majątek całej rodziny, i wielkich, i małych. W 1778 roku powtarzano sobie stale, iż patron rodziny jest jak człowiek, który co osiem lat wsadza rękę do kapelusza, aby wyciągnąć jeden jedyny los czarny zmieszany z trzydziestoma dziewięcioma białymi, i ów czarny los daje tron. (Przekładam zdanie rzymskie. Tu lud zajmuje się bez ustanku loterią, szczęściem w grze hazardowej, papież zaś żyje zaledwie siedem do ośmiu lat). W Rzymie mówi się codziennie o chorobach panującego papieża. Taka rozmowa jest okrutna i ponura i nudzi mnie. Ludzie wdają się w chirurgiczne szczegóły.
[...] *Wielkie zepsucie, jakie panowało w 1800 roku w Świętym Kolegium, powoli zanikło, a wraz z nim inteligencja. W Rzymie, jak gdzie indziej, najwięksi głupcy rządzą albo są postrachem tych, którzy rządzą. Oto duch wszelkich restauracji*[111].

Pomyślcie, jaką czujność należało zachowywać w kraju takim jak ten, gdzie najbardziej despotyczny, a zarazem najbardziej ostrożny i umiarkowany dwór w świecie był otoczony trzydziestoma innymi małymi dworami, przynajmniej równie sprytnymi jak i on.

Aby przeżyć i prosperować, mieszkańcy Rzymu z dobrego towarzystwa musieli znać się na dyplomacji. Jeśli chcieli utrzymać dobre stosunki z wpływowymi prałatami, wiedzieli, że nie wolno im naruszać kodeksu moralnego. I że, przynajmniej publicznie, powinni surowo przestrzegać postu (zob. rozdz. *Kalendarz*).

Wtorek był dniem postu. W środę jadano zające (obecnie króliki), pawie i kapłony (obecnie drób). W czwartek gnocchi. Piątek był dniem ryby. W sobotę, po wieczornej mszy, podawano flaki.

Nazwy potraw często nawiązywały do kultury katolickiej. W naszym wolnym od ideologizacji stuleciu nie ma dań, których nazwy mogłyby zranić wrażliwość osób o jakichś przekonaniach politycznych. Gdy jednak w latach siedemdziesiątych przywódcy Włoskiej Partii Komunistycznej przyjmowali delegacje rosyjskie w restauracji Villa dei Cesari, której właścicielem był komunista Cesaretto, niektóre szczegóły menu i wystroju sali, utrzymanego według rzymskich pojęć w narodowo-ludowym

charakterze, zaszokowały radzieckich gości. W lokalu komunisty Cesaretta kelnerzy obsługujący gości ubrani byli na hollywoodzką modłę w tuniki rzymskich niewolników. Komunista Guglielmo Pierce opisuje miny delegatów komunistycznego bloku, gdy pojawiło się spaghetti alla papalina (*papalina* – nakrycie głowy papieża), i wysiłki tłumaczy, pragnących załagodzić dyplomatyczny skandal. Niektórzy z gości podejrzliwie przyglądali się swoim talerzom, tak jakby spodziewali się zobaczyć potrawy spryskane święconą wodą i okadzone[112].

Kuchnia arystokratycznego Rzymu wywodziła się z moralnego dziedzictwa Lukullusa, ze źle ukrywanej zmysłowości i z udawanego przestrzegania postów. Jeśli chodzi o Rzym ludowy, całkowicie pochłonięty nieproduktywnymi zajęciami, jego kulinarna filozofia była owocem wieków pracy w sferze usług oraz sztuki przetwarzania materiałów gorszego gatunku. Jest to znak wyróżniający rzymski sposób bycia, ostro wyczuwany jeszcze dziś przez wiele przybywających do Rzymu osób, które przyglądają się obojętnym okiem mieszkańcom, podziwiając ich wyrafinowaną nieporadność, ich nieco niezręczny wdzięk i nieprzywiązywanie wagi do szczegółów.

Wszyscy ci, którzy w ostatnim tysiącleciu przybyli do Rzymu z pielgrzymką albo do pracy, musieli gdzieś mieszkać. Pielgrzymi, kupcy, hurtownicy, dostawcy papieskiego dworu, robotnicy, architekci i artyści, którzy projektowali i pokrywali freskami kościoły, ich uczniowie, wszelkiego rodzaju poszukiwacze przygód, mnisi, amatorzy starożytnego piękna i znudzeni próżniacy musieli znaleźć mieszkanie i wyżywienie. Służyły temu hotele i zajazdy. Były stacje zmiany koni, konowałowie i kowale, u których można je było podleczyć i podkuć, a także szpitale leczące choroby nabyte podczas pielgrzymek i zapobiegające epidemiom. Położoną w centrum miasta wyspę pośrodku Tybru przeznaczono na miejsce kwarantanny. W części Rzymu zajętej obecnie przez państwo Watykan także znajdowały się kliniki i szpitale.

W XVIII wieku w Rzymie zarejestrowanych było dwieście zajazdów, tyle samo

gospód oraz przeszło sto lokali, w których można było napić się „po drodze" orzeźwiającej kawy. Miejsca te nazywały się tak jak dziś – caffè. Natomiast bary (z kawą espresso i cappuccino, drożdżówkami, kanapkami, aperitifami) pojawiły się dopiero w XX wieku. Ponieważ wiele przybywających do miasta osób nie umiało czytać ani pisać, na rzymskich szyldach (Albergo! Trattoria! Locanda! Caffè! Cantina!) znajdowały się sugestywne, kolorowe obrazki, a ściany lokali pokryte były tak niedwuznacznymi scenkami, że nawet głupcy rozumieli: tu znajdziesz łóżko do spania, tu dadzą ci coś do picia, a tu także do jedzenia. W tych samych celach reklamowych przy drzwiach gospód stawiano beczki, a wejścia obwieszano pędami specjalnie sadzonych winogron (zwanych *frasche*; dlatego jeszcze dziś rzymskie winiarnie noszą nazwę frasche albo fraschetterie).

W Rzymie powstała więc gęsta sieć trattorii. Rządziły w nich i rządzą niezbyt dworne, ale serdeczne obyczaje. Rzymski „ludek" (jak nazywali go ze sporą dozą przesady dawni podróżni i satyrycy) nastawiony jest na wyłudzanie od cudzoziemców pieniędzy i w ten sposób oszczędza sobie i swojej rodzinie zarówno duchowego, jak i fizycznego wysiłku, co nie jest bez znaczenia, jeśli wziąć pod uwagę gorący klimat. Na parterach rzymskich domów, we wszystkich miejscach posilania się, splendorom

i ceremonialności Watykanu przeciwstawia się zwykła gościnność, raczej szorstka, ale rzeczowa w obejściu i w kuchni.

Rzym jest jednym z tych rzadkich miast, w których od wieków liczba cudzoziemców przekracza liczbę mieszkańców, a mężczyzn (łącznie z klerem) jest dużo więcej niż kobiet. Z tych powodów w Rzymie zawsze istniało ogromne zapotrzebowanie na specjalistów (często byli to prawdziwi mistrzowie) prania (w obfitych wodach Tybru), prasowania z krochmaleniem i plisowaniem, a także dostarczania gotowych potraw do prywatnych domów i instytucji publicznych (dziś ta działalność nazywa się catering).

Wydaje się, że mieszkańcy Rzymu, przynajmniej ci, których opisują dzieła literackie i dzienniki z podróży, odczuwają awersję do smażenia i gotowania w domu i wolą jadać w trattoriach „pod domem". Przyzwyczaili się do tego z biegiem czasu nie tylko dlatego, że w Rzymie trattorie są liczne i doskonałe. Miasto zawsze było przeludnione, a kamienice mają wiele pięter, toteż istniało realne zagrożenie pożarami. Zamiast gotować na domowej kuchence, przyjemniej i pewniej było zejść do szynku na parterze tego samego domu.

Jadłospisy starożytnego Rzymu dzieliły się na dwie podstawowe kategorie. Gdy urządzano ważne uroczystości i wystawne biesiady, podobne tym, które w swych *Satyrykach* opisał Petroniusz, sprowadzano najbardziej wyrafinowane potrawy z Grecji, Syrii, Kartaginy i Egiptu, a czasami nawet z Indii: *Za nimi przyszedł półmisek, a na nim powalony pierwszej wielkości dzik, i to w czapce wyzwoleńca. Na kłach jego zawieszono dwa koszyczki, uplecione z liści palmowych. Jeden wypełniono świeżymi daktylami syryjskimi, a drugi suszonymi tebaidzkimi*[113]. Czasami w te zagraniczne rarytasy zaopatrywano się zawczasu i trzymano je w piwnicy, w stodole albo w stajni, czekając na okazję do ich posmakowania:

> *Dla twego podniebienia pawia w zamknięciu tuczą*
> *Ze złotymi jak dywan babiloński pióry,*
> *Dla ciebie numidyjską kurę, trzebioną płeć kogucią,*
> *Nawet bociana, gościa miłego z krajów obcych*[114].

Najbogatsi uprawiali i hodowali w swych wiejskich majątkach rzadkie zagraniczne rośliny i zwierzęta, zawsze z myślą o biesiadach.

A nie myśl, że on cokolwiek kupuje. Wszystko się produkuje u niego: wełnę, cytryny, pieprz. Kurze mleko, gdyby ci się zachciało, znajdziesz. Co więcej, za mało dobra była mu wełna z własnych trzód. Zakupił w Tarencie tryki i te napuścił na trzodę. Aby zaś mieć miód attycki własnej produkcji, kazał sprowadzić pszczoły z Aten. Zaraz i krajowe przy tych attyckich staną się szlachetniejsze. Oto zaś w tych dniach napisał, żeby mu z Indii przysłano nasienie grzybów[115].

We wszystkich tych przypadkach chodzi o specjalne produkty, które miały zdumiewać i umożliwiać popisanie się wielkim przepychem. Ale w celu zapewnienia codziennego, masowego wyżywienia, zarówno w czasach starożytnych, jak i w średniowieczu i później, korzystano ze świeżych produktów dostarczanych przez chłopów. Cóż takiego ofiarowuje przyjacielowi bohater satyry Juwenalisa?

Słuchaj o ucztach, które nie z rynku ród wiodą.
Oto z tyburtyńskiego pojawi się stada
Koźlę pulchne i tłuste, co jeszcze nie jada
Trawy i się nie cieszy wierzby niskiej splotem –
Ma więcej mleka niż krwi; i szparagi potem,
Co zebrała gosposia, rzuciwszy wrzeciono,
I jaj z siana gorących kopę niezmierzoną,
I kury, i winogron owoc nader świeży,
Jak z krzaka, choć zerwany od miesiąca leży...[116].

W 1817 roku Francesco Cancellieri pisał w swym *Lettera sopra il tarantismo, l'aria di Roma e della sua Campagna* (List o pląsawicy, powietrzu Rzymu i jego okolic), bardzo cennym dla badaczy kultury materialnej: *Rzym obfituje też w żywność wszelkiego rodzaju i niczego mu nie brak z tego, co służy podtrzymaniu wystawnego życia, a w co zaopatrywany jest w obfitości przez jego nader urodzajne okolice...* Tylko dzięki żyznym okolicznym ziemiom i rzadkiej łagodności klimatu Rzym mógł przeżyć bez kłopotów pomimo nadzwyczajnej liczby zamieszkujących go cudzoziemców i rzymian. Jak zobaczymy poniżej, innym przykładem gęsto zaludnionego, wręcz przeludnionego południowego miasta, które nigdy jednak nie cierpiało głodu w czasach pokoju, jest Neapol. Piotr A. Tołstoj pisał:

W samym Rzymie i wokół niego jest dużo rogacizny – byków i wielkich krów, a wszystkie o białej lub jasnożółtej sierści. Jest też wiele dużych owiec i baranów, które mają długą wełnę i niezmiernie długie ogony, wszystkie białe i ani jednej czarnej. Jest też pewna liczba świń, dużych i tłustych, a wszystkie są czarne, innej maści się nie widuje. Nie brakuje również dużych kóz. A także indyków, które wożą do Rzymu w wielkich stadach, po pięćset, a nawet tysiąc sztuk. [...] *W zajazdach dla obcych piecze się więcej gołębi, a i w zupach podaje ich więcej niż kur. W mieszkaniach rzymian, w domach porządnych ludzi wszelkiego pokroju i w gospodach dla cudzoziemców można znaleźć liczne potrawy: pieczyste i zupy, i pasztety, i wszelkiego rodzaju wyśmienite jedzenie*[117].

Dawni mieszkańcy Rzymu woleli więc biesiadować przy stołach zastawionych konserwowanymi specjałami z importu, a na co dzień żywili się świeżymi produktami ze wsi. To samo można powiedzieć o współczesnych rzymskich jadłospisach. W Boże Narodzenie jest zwyczaj stawiania na środku stołu talerza z marynowanym łososiem norweskim, a jeśli pozwalają na to zasoby finansowe, także miseczki irańskiego kawioru z bieługi. Ale w dni powszednie je się na obiad flaki, świeżą sałatę, focaccie z oregano i majerankiem, omlet z warzywami, kwiaty cukinii smażone w cieście naleśnikowym. Zgodnie z tradycją większą część świeżych produktów poddaje się minimalnej obróbce, jako że właściciel jadłodajni spieszy się, żeby obsłużyć licznych gości.

We wszystkich epokach mieszkańcy Rzymu lubili jeść jaja – pokarm ekonomiczny, prosty, powszechny i łatwy do zdobycia, a ponadto szybko i łatwo przyswajalny. *Muszę cię zabrać któregoś dnia na wieś, żebyś zobaczył mój domek. Na pewno znajdziemy coś do jedzenia – kurczaka, dwa jajka*[118], pisał Petroniusz w *Satyrykach*.

Od dwóch i pół tysiąca lat rzymskie rzeźnie znajdują się dokładnie w tym samym miejscu, w dzielnicy Testaccio. Nie przypadkiem mieszkańcy miasta, którzy prawdopodobnie korzystali bezpłatnie ze wszelkich produktów ubocznych, jakie tylko można sobie wyobrazić (tak zwanej „piątej ćwiartki" wołu, wyrzucanej przez

rzeźników, ale smacznej), dali upust niezrównanej fantazji kulinarnej. Właśnie w dzielnicy Testaccio zostały wynalezione rigatoni alla pajata. *Pajata* albo *pagliata* to jelito cienkie cielęcia. Przyrządza się je bez wypróżniania go i bez mycia, jako że zawiera tylko miazgę pokarmową. A jest tak czyste, ponieważ – przykra sprawa – przed zarżnięciem zwierzęciu każe się długo cierpieć głód.

W dzielnicach Testaccio i Trastevere smaży się też padelotto (od *padella* – patelnia), mieszaninę podrobów ssącego cielęcia, wątroby i śledziony, którą zwykle podaje się z karczochami. Charakterystyczny dla Rzymu jest ogon alla vaccinara (wołowy) w gorącym sosie, szczytowym zaś osiągnięciem kuchni rzymskiej jest abbacchio, pieczyste z jagnięcia liczącego trzy lub cztery tygodnie, potrawa delikatna i droga.

Kulinarną wizytówką Rzymu, najbardziej rzymskim warzywem, jest karczoch. Wymaga on wielu zabiegów, zarówno gdy rośnie w ogrodzie, jak i podczas przyrządzania. Karczochy sadzi się od sierpnia do października, potem, według ustalonego kalendarza, okopuje się je, a następuje przycina (*dicioccatura* i *scarducciatura* – szczyt ogrodniczej wirtuozerii). Po tych czynnościach z każdej rośliny pozostaje jeden pęd, ten najlepszy. Kwiat tworzy się tylko w lutym albo w marcu, toteż sezonem na jedzenie karczochów jest wiosna.

W Rzymie istnieje surowa hierarchia gatunków karczocha. Królem karczochowych plantacji jest purpurowawy cimarolo. Za nim plasuje się romanesco o dużych zaokrąglonych płatkach, który rośnie w regionie Castelli Romani, na południe od miasta (tamtejsza gleba zawiera duże ilości lawy wulkanicznej, która przydaje warzywom szczególnego smaku). Ten gatunek karczochów nosi też nazwę mammole. Znana jest także specjalna odmiana rzymska, zwana katańską, o wydłużonym kształcie i bez kolców. Karczochy te rosną w okolicach Cerveteri, Sezze i Albano.

Do przyrządzenia karczochów po rzymsku potrzeba tylko wody i odrobiny oliwy. Są one zatem idealnym produktem dla kuchni masowej. W bardziej kalorycznym wariancie tej potrawy zaleca się wsunąć między płatki czosnek, natkę pietruszki i miętę, a potem skropić je oliwą, bulionem i winem. Rzymianie lubią też karczochy all'agro (na kwaśno): gotuje się je w wodzie z octem, po czym dodaje natkę pietruszki, olej, ocet, miętę polną i sól.

Istnieje też bardziej ekskluzywny i wymagający większego nakładu pracy sposób ich przyrządzania. Są to karczochy alla giudia (po żydowsku), o niezrównanym smaku, jak większość potraw stworzonych w dawnym żydowskim getcie, które wciśnięte było tuż obok Watykanu. Po rozpłaszczeniu karczochy wkłada się do głębokiej patelni pełnej wrzącej oliwy (o temperaturze stu dwudziestu stopni, ani mniej, ani więcej), w której rozkładają się pod wpływem gorąca jak wachlarz. Następnie należy je dokładnie osuszyć, rozchylając troskliwie, aby zaprezentowały się w całej swej krasie. Przy wyjmowaniu kwiatów z wrzącej oliwy trzeba je skropić trzema kroplami zimnej wody, tak by na brzegach płatków powstały chrupiące bąbelki, które będą potem rozkosznie pękać w ustach.

W kuchni rzymskiej jest też potrawa absolutnie niesłychana, należąca do kategorii archeologicznych skarbów odziedziczonych po Etruskach. Chodzi o matticellę, której nazwa wzięła się od pnączy zwanych *matticelle*, pozostałych po przycinaniu winogron. Te bezużyteczne gałązki spala się w kominku i w powstałym z nich obfitym popiele piecze się karczochy, przedtem dokładnie obrane. Do każdego karczocha wkłada się potem słomkę, przez którą trzeba powoli, kropla po kropli, wlać do serca posoloną oliwę, przyprawioną miętą i czosnkiem.

Sagra na cześć karczocha odbywa się w Ladispoli nieopodal Rzymu pod koniec drugiego tygodnia kwietnia[119].

Pisząc o kuchni rzymskiej, nie można nie wymienić sławnego „policjanta gastronoma", Federica Umberta D'Amata. Ten wpływowy szef departamentu spraw poufnych włoskiego Ministerstwa Spraw Wewnętrznych zakończył spokojnie swoją działalność i życie, mimo że w latach siedemdziesiątych jego nazwisko pojawiło się w wykazach loży masońskiej P2. Jako namiętny gastronom D'Amato miał zwyczaj zbierać informacje od rzymskich restauratorów na temat wszelkich osobliwości. Później opublikował część tego materiału w wyjątkowej książce, zatytułowanej *Menu e dossier*[120]. Opowiada w niej na przykład o właśnie przybyłym do Rzymu rosyjskim dyplomacie, który w pierwszych dniach swego pobytu w mieście, będąc gościem D'Amata w restauracji, zamówił pewnym siebie głosem, niczym urodzony rzymianin, karczochy po żydowsku i rigatoni z sosem na krowim ogonie. Po tym obiedzie D'Amata doszedł do wniosku, że KGB przygotowuje wysyłanych za granicę dyplomatów tak dobrze, iż teoretycznie rzecz biorąc, mogliby być także szpiegami. Tymczasem pewien Francuz, który udawał Włocha (był działaczem wojskowej organizacji faszystowskiej OAS), został zdemaskowany przez D'Amata na rzymskim rynku, gdzie próbował kupić szalotki, niedwuznacznie zdradzając swoje gusta z drugiej strony Alp.

Rzym jest miastem, po którego ulicach suną procesje pielgrzymów i turystów, gdzie organizuje się demonstracje, manifestacje polityczne i związkowe, parady wojskowe, maratony, wyścigi kolarskie i zloty skautów. To miasto, w którym w biegu, bez rozsiadania się, można zarówno ugasić pragnienie, jak i zaspokoić głód. Znajduje się tu dziesięć razy więcej barów niż w jakimkolwiek innym włoskim mieście czy miasteczku, i we wszystkich podaje się doskonałe espresso i cappuccino. Jako napój typowo poranny cappuccino nie pasuje do żadnej innej pory dnia: pije się je rano i tylko rano, później rzymscy barmani chętnie odmówiliby podania go nam. Są tu jednak turyści, a turystom przychodzi do głowy prosić o cappuccino także w porze drugiego śniadania, po obiedzie, nawet w porze aperitifu, a bywa, że

i wieczorem! W sumie zupełnie bez sensu. Przyzwyczajony do wszelkich dziwactw rzymski barman, słysząc absurdalne żądania cudzoziemców, podaje im w pośpiechu cappuccino i nie pozwala sobie nawet na uśmieszek[121].

Lacjum nie posiada właściwie tradycyjnej kuchni, która różniłaby się od rzymskiej. Jeszcze w połowie XIX wieku region wokół stolicy był ziemią zaniedbaną, pełną ruin, rozmarzonego próżnowania i *dolce far niente*. Aleksander Hercen tak opisuje otaczającą Rzym wiejską okolicę:

> *W pierwszym momencie zwraca uwagę swym pustynnym wyglądem, brakiem uprawianych pól i lasów; wszystko jest tu biedne, posępne, jakbyśmy nie przebywali w samym środku Włoch,* [...] *ale stopniowo oswajamy się z tą wieczną pustynią, z tym dzikim obramowaniem Rzymu. Jego milczenie, jego opalizująca rozległość, błękitne góry na horyzoncie stają się bardziej znajome.* [...] *Tam sunie powoli osiołek, pobudzając do brzęczenia dzwonki; smagły pasterz w fartuchu z baraniej skóry siedzi z posępną miną i patrzy – jakaś kobieta w jaskrawych sukniach i ze złożoną na pół białą chusteczką na głowie niesie warzywa, zatrzymuje się, żeby odpocząć, unosząc wdzięcznym ruchem ręki pakunek, który dźwiga na głowie, i spogląda w dal*[122].

Goethemu przedmieścia Rzymu wydają się tak egzotyczne, że przypominają mu Afrykę: *…ruszyliśmy kiepską i miejscami błotnistą drogą ku wcale pięknym górom. Po drodze trzeba było przeprawiać się przez potoki i zalane wodą miejsca, zaglądając podobnym do hipopotamów bawołom w ich dzikie, czerwone, nabiegłe krwią oczy.*

Między górami Lepini i Apeninami rozciąga się Ciociaria (nazwa pochodzi od *cioce*, sandałów wiązanych na łydce, jakby przeniesionych wprost z antycznej Grecji, które mieszkańcy noszą od tysiącleci). Do niedawna uważano Ciociarów za lud półdziki, podobny Cyganom (ale la Ciociara z powieści pod tym samym tytułem Alberta Moravii, mimo swego prymitywizmu, jest kobietą urzekającą, dumną i romantycznie porywczą). Muratow pisał tak:

[...] *zagrody dla owiec. Pilnują ich młodzi, rośli pasterze, górale z Abruzzów, w przepasanych wokół bioder i odwróconych sierścią na wierzch tradycyjnych baranich kożuchach, odwiecznym stroju faunów. Obojętnie spoglądają na pojazdy, na ludzi z innego świata i nic nie może ich zbudzić z tego zaklętego snu.* [...] *Z ich czarnych, okrągłych oczu, niby z bezdennej studni, wyziera ku nam najskrytsza natura zwierząt i półbogów*[123].

Pozbawiona bogactw Ciociaria robi wrażenie, jakby istniała przede wszystkim po to, by cieszyć oczy i budzić artystyczną wrażliwość. Na jej wzgórzach, w pobliżu miasteczek Alatri, Porciano i Ferentino, znajdują się bardzo piękne jeziora, podobnie jak na północy regionu, gdzie w kraterach wulkanów utworzyły się większe od nich jeziora Bolsena i Bracciano, Vico, Monterosi i Martignano. W Ciociarii i w przyrodniczych parkach wokół Rzymu, w miasteczkach i wsiach jeszcze dziś kuchnia ma charakter pasterski, niemal grecki – jada się warzywa i focaccie z serem. Natomiast rolnicze doliny obfitują w żyzne sady i ogrody. Spośród darów ogródka być może najsławniejsze są zielony groszek z Frosinone i wiele odmian fasoli: fasolka znad jeziora Bracciano, scatoloni z Accumoli, cannellini z Atiny, quarantini z Bolseny.

Typowe potrawy strefy nadmorskiej przyrządza się z różnych ryb morskich. Jednym z najbardziej interesujących miejsc na wybrzeżu Lacjum, zarówno z historycznego, jak i kulinarnego punktu widzenia, jest Gaeta, bardzo stare miasto graniczne między państwem kościelnym i Królestwem Sycylii, które według tradycji miał założyć Eneasz. Na mapie miasto wygląda niepowtarzalnie: od jego centrum wcina się w morze długi pas lądu. Ten cud natury zadecydował o jedynym w swoim rodzaju usytuowaniu portu. Dzięki bazom morskim Gaeta nadal zachowuje dawne znaczenie strategiczne i wojskowe. Ufortyfikowany przez Bizantyjczyków starożytny zamek w okresie średniowiecza oparł się oblężeniom Saracenów, Gotów, Wizygotów i Longobardów i tylko raz, w XI wieku, oblegany przez Normanów, musiał się poddać. W XV wieku dynastia aragońska odbudowała i ufortyfikowała cytadelę, która jeszcze dziś nazywana jest zamkiem andegaweńsko-aragońskim, choć jego historia sięga czasów zdecydowanie poprzedzających rządy dynastii aragońskiej we Włoszech.

Książęta Gaety uznawali się za wasali papieża, dlatego w okresach niepokojów politycznych w Rzymie i Watykanie papieże nierzadko ratowali się ucieczką do pobliskiej Gaety. Tu schronił się Grzegorz XII, odwołany przez własnych kardynałów w roku 1409, w czasie wielkiej schizmy na Zachodzie, do Gaety uciekł też w listopadzie 1848 roku papież Pius IX po antyklerykalnym przewrocie i proklamowaniu republiki rzymskiej.

Główną specjalnością Gaety są oliwki: nie czarne czy zielone, jak powinny wyglądać oliwki, ale w kolorze czerwonego wina, małe i pachnące. Zbiera się je tylko ręcznie i przez kilka tygodni moczy w bieżącej wodzie, a dopiero potem zanurza w solance. Dzięki temu w ich smaku łączą się w jedyny w swoim rodzaju bukiet słodycz i goryczka. Oliwki te dodaje się do sałatki z ośmiornicy i rozkłada na pizzy. Oprócz oliwek z Gaety pochodzą sławne tielle, focaccie, które mogą być podawane z endywią i orzeszkami pinii; popularne są tu małe mątwy i sałatki z ośmiornicy i oliwek. Poza tym cukinia z serem, pomidory, ryby, czosnek, rodzynki i kapary. Renomą cieszą się w Gaecie żółte w środku jeże morskie, bardzo bogate w jod.

LOKALNE POTRAWY LACJUM

PRZYSTAWKI: Arancini – małe okrągłe krokiety z ryżu; **supplì** – kulki z ryżu

z farszem z mięsa, podrobów i mozzarelli (nazwa supplì pochodzi od francuskiego słowa *surprise* – niespodzianka; czasami są też nazywane **supplì al telefono**, z powodu długich nitek mozzarelli, które ciągną się po ugryzieniu).

PIERWSZE DANIA: Pastasciutta z sosami, które można szybko przyrządzić, na przykład l'amatriciana – przepis czterech „p": pancetta (rolada z boczku), pomidor, papryka, pecorino; specjał ten pochodzi z miasteczka Amatrice w okręgu Rieti, ale jest uważany za symbol kuchni rzymskiej.
Gnocchi po rzymsku, od zamierzchłych czasów spożywane przez rzymian w czwartki. Mieszkańcy Rzymu przyrządzają je wyłącznie z gruboziarnistej mąki z pszenicy durum; są one płaskie i wykrawane specjalnymi okrągłymi foremkami; podaje się je z masłem i serem. Natomiast w innych regionach Włoch, oddalonych od Rzymu, ciasto na gnocchi robi się z gotowanych ziemniaków, jajek i mąki, a następnie formuje z niego kuleczki podawane z sosem ragù.
Makaron alla carbonara, wprowadzony do rzymskiej diety przez kucharzy abruzyjskich (zob. rozdz. *Abruzja i Molise*); **sbroscia**, zupa z ryb słodkowodnych; **pajata** albo **pagliata** – jelito cienkie ssącego cielęcia z cebulą, pietruszką, selerem, czosnkiem i pomidorem; **jeże morskie** jako przystawka albo jako podstawa sosu do makaronu.

DRUGIE DANIA: Jagnię; **karczochy**; **potrawka z ogona wołowego**; **fasola z flakami**; **smażony móżdżek po rzymsku**; **saltimbocca alla romana** – duszone plasterki wołowiny lub cielęciny z listkiem szałwii, owinięte prosciutto i spięte wykałaczkami; **kotlety jagnięce a scottadito** („parzące palce"); w regionie Ciociaria – **udziec cielęcy** w sosie z natki pietruszki.
Przepiórki z ziołami; **okoń z borowikami** (w bardziej wyrafinowanych lokalach, w pobliżu nadmorskich kąpielisk). Inną typową potrawą Ciociarii jest **cicoria pazza** (cykoria na ostro), którą jada się w Alatri z czosnkiem, ostrą papryką, oliwą i solą. Rzym oferuje prawdopodobnie największy wybór sałat. **Sałata batavia**; **sałata lollo**; **biała**; **złotawa i zielona**, a także **czerwona**, z lekkim smakiem orzechów; **zielona sałata rzymska**, doskonała tuż po zerwaniu – jest składnikiem najlepszej z rzymskich sałat zielonych; **puntarelle** – katalońska cykoria pokrojona na cieniutkie słomki, następnie namoczona w lodowatej wodzie (w dawniejszych czasach lód i wszelkie zimne dania były we włoskim klimacie luksusem) i przyprawiona oliwą,

octem, czosnkiem, solą i anchois. **Sałata radicchio** różni się od cykorii z Treviso i z Werony, ma inny smak. Poza tym można tu zjeść **rzymską sałatę ciemnozieloną** i **endywię belgijską** (rodzaj cykorii uprawianej w ciemnych grotach, której brak chlorofilu, toteż jej liście są zupełnie białe). Typowym daniem rzymskiej kuchni żydowskiej jest **endywia z anchois**. Na straganach na głównych placach miasta kupuje się różne rodzaje zieleniny – **liście dębu**, **mniszka lekarskiego**, **scarolę** (odmiana endywii o całych i gładkich liściach), a także **rokiettę siewną**, sławną na całym świecie odmianę rukoli. Warto wspomnieć, że rukola, która dzięki modzie na *nouvelle cuisine* weszła ostatnimi czasy do jadłospisów wszystkich restauracji świata, jest przydatna i smakuje przyjemnie tylko w niektórych potrawach, w dodatku wyłącznie świeża. Dobry kucharz wie, do jakich potraw dobrać tę albo inną odmianę rukoli, w zależności od tego, jak ostry ma być smak.
Jedna z głównych typowych potraw Toskanii, którą nazywa się tam pinzimonio (surowe warzywa moczone w sosach), w Lacjum nosi nazwę **cazzimperio**. Pomimo pozorów nazwa tego dania nie ma w sobie niczego niestosownego – pochodzi po prostu od słowa *cacio* (ser). Dawniej cazzimperio oznaczało „ser topiony z pieprzem" i także dziś można oczywiście spotkać się z takim znaczeniem tego terminu w pewnych kontekstach kulinarnej „archeologii". Warto jednak pamiętać, że obecnie na południu Włoch funkcjonuje on jako pinzimonio.

DESERY: Ulubioną słodkością Lacjum są **maritozzi**, czyli drożdżówki z rodzynkami, podawane ze świeżą śmietaną. Wyśmienite w Rzymie są **lody**. Już Gogol pisał o nich z entuzjazmem w liście z piętnastego kwietnia 1837 roku do przyjaciela Danilewskiego: *Za to lody są tu tak smaczne, że nie umiałbyś sobie tego wyobrazić nawet we śnie. Nie to obrzydlistwo, któreśmy jedli w Tortonie, a które tak ci smakowało. Po prostu pyszne!*

LOKALNE PRODUKTY LACJUM

SERY: Pecorino romano; **fior di latte** (śmietankowy); ceniona **ricotta** z Frosinone, z mleka krów karmionych wyłącznie koniczyną, która przydaje mleku, a w rezul-

tacie i serowi, szczególnego bogactwa; **provola** – twarda mozzarella; **provatura** – ser z bawolego mleka, większy od mozzarelli (bywa często mylony z provolą, zarówno z powodu podobieństwa nazw, jak i dlatego, że oba mogą być wędzone i często panieruje się je i smaży).
Truskawki z Nemi; **karczochy**; **brokuły**; **biała i słodka cebula** z Marino; **dzika rukola**; **soczewica** z Onano; **oliwki** z Gaety; **kasztany** z Vallerano; **orzechy laskowe** z Lacjum; **chleb domowy** z Genzano i Lariano.

LOKALNE NAPOJE: Miejscowe wina są spadkobiercami gatunku falerno – noszą nazwy **Malvasia** i **Trebbiano**, a ostatnio bardzo modne stały się wina **Cesanese del Piglio** i **Fontana di Papa**, wytwarzane w sławnym rejonie Castelli Romani, gdzie od czasów średniowiecznych znajduje się letnia rezydencja papieży.
Sagra na cześć białych winogron odbywa się od 1571 roku w drugą niedzielę października w miasteczku Marino. Święto to zostało ogłoszone po raz pierwszy na polecenie papieża, dla uczczenia sukcesu odniesionego w ostatniej wyprawie krzyżowej – zwycięstwa chrześcijan nad flotyllą cesarstwa ottomańskiego w bitwie pod Lepanto.
Wino Frascati, a zwłaszcza **Est! Est! Est!** – jest to białe wino z winogron trebbiano z okolic Montefiascone (okręg Viterbo). Ludowe podania opowiadają o niemieckim biskupie, który podczas pielgrzymki do Rzymu codziennie wysyłał na zwiad majordomusa, aby szukał najlepszych zajazdów i godnego wina. Majordomus pisał kredą na drzwiach zajazdów słowo „EST!" (na wschód!), wskazując rejon, gdzie można było znaleźć dobre wino. Dotarłszy do Montefiascone, nie mógł powstrzymać się od trzykrotnego wypisania umówionego słowa, aby wskazać na wyjątkową jakość wina, które znalazł. Od tego czasu wino to nosi taką właśnie nazwę... Zaznaczam, że to raczej legenda.

DIETA ŚRÓDZIEMNOMORSKA

Włoski sposób odżywiania się (dieta śródziemnomorska) ma tę cenną zaletę, że nie powoduje tycia. Osoby niewtajemniczone mogą się obawiać, że utyją od makaronu, w rzeczywistości jednak makaron z pszenicy twardej pomaga w utrzymaniu linii. A jeśli nie nadużywa się pastasciutty, jeśli je się dużo warzyw, ryb, niezbyt pieczone mięso i nie miesza się białek z węglowodanami, można powiedzieć, że ma się gwarancję doskonałej sylwetki. Ta smukła linia była upragnionym celem ideologów włoskiego faszyzmu, którzy cenili ruch, szybkość, szczupłość i dlatego, w zamiarze wykorzystania ich w swym programie żywieniowym, przywłaszczali sobie pomysły futurystów, a konkretnie Filippa Tommasa Marinettiego (1876–1944). Przychodzą na myśl jego aforyzmy, na przykład: *Ludy wojownicze nie powinny jeść nic, co odznacza się dobrotliwą miękkością*, a także program, przedstawiany w rozkosznie futurystycznym stylu: *Nie wolno dopuścić, aby Włoch zamienił się w masywny sześcian, wypełniony mętną i ślepą, zwartą masą.* [...] *Przydajemy ruchliwości ciałom Włochów, żeby je przystosować do leciutkich aluminiowych pociągów, które zastąpią obecne, ciężkie pociągi z żelaza, drewna, stali*.

W oczach futurystów pierwszym wrogiem było „intelektualne wyrafinowanie", spadek po Bizancjum. Zdaniem Marinettiego (a także Prezzoliniego) za prawdziwą ludową kuchnię śródziemnomorską mogła uchodzić kuchnia włoskiego południa, z jej lekkimi i błyskawicznie przyrządzanymi potrawami. Mimo iż Prezzolini urodził

się w Perugii, był synem rodowitych sieneńczyków, toteż w sposób najzupełniej naturalny znajdował w Toskanii główną i czystą tradycję włoską:

> *...zdrowa kuchnia to kuchnia lekka, wiejska, smaczna, pełna humoru i zapachów, pomyślana dla ludzi, którzy odznaczają się bystrością umysłu i nie chcą, żeby im urósł brzuch człowieka prowadzącego siedzący tryb życia. Kuchnia, której nigdy nie przyszło na myśl risotto ani nie wymyśliła makaronu, która trzyma się z dala od tłuszczów, zachowała rożen i ruszt z oczyszczającym płomieniem drewna i węgla drzewnego i woli smażenie bez tłuszczu i pieczeń bez sosu*[124].

Opisane przez Prezzoliniego toskańskie potrawy z rożna to lekkie, chude mięso, skowronki polne lub leśne czy drozdy, które nadziewa się na rożen razem z przyprawionymi tymiankiem kurzymi wątróbkami, liśćmi laurowymi i kawałeczkami polędwiczki wieprzowej, a wszystko to układa z grzankami z pieczywa i plasterkami boczku, a potem piecze na ogniu z drew. To stary przepis, stosowany do dziś. Przypomniawszy go, a przy okazji także sławny befsztyk florencki, na którego cześć wspomniany już przez nas w rozdziale o Toskanii Corrado Tedeschi proponował stworzenie partii befsztyka, odkładamy mięso na bok. Odgrywa ono marginalną rolę w diecie śródziemnomorskiej.

Michał Montaigne w swojej *Podróży do Włoch* zauważył, że *w kraju tym nie ma naszego zwyczaju spożywania dużych ilości mięsa*. Giacomo Castelvetro, w napisanym w Anglii *Breve racconto di tutte le radici di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano* (Krótki przegląd wszelkich roślinnych korzeni i owoców, zarówno surowych, jak i gotowanych, jakie spożywa się we Włoszech), stwierdza: *Piękna Italia nie obfituje zbytnio w mięsa, jak Francja i ta wyspa*. Bartolomeo Scappi w swej wyimaginowanej podróży przez Włochy przedstawił treściwy opis włoskiej kuchni, który w rzeczywistości jest katalogiem potraw z ryb. Współcześni mu pisarze podkreślali, że cechą włoskiej kuchni jest przewaga ryb i owoców morza. Oznaką gościnności w starożytnym Rzymie i w średniowiecznych Włoszech było podanie chleba z sosem rybnym (garum).

I rzeczywiście, czemu nie miałby korzystać z przebogatych zasobów rybnych naród poddany, między innymi, surowym regułom kalendarza religijnego, który

narzucał od stu do dwustu postnych dni w roku (zob. rozdz. *Kalendarz*)? Otoczony niemal ze wszystkich stron morzem, obfitujący w rzeki i jeziora kraj znalazł w rybach produkt do wyżywienia własnych mieszkańców, zbawcze i nieskończone zasoby białek pozwalających utrzymać się w sposób zdrowy i ekonomiczny. I nie tylko. Z biegiem stuleci zdobył też jedyną w swoim rodzaju, do dziś niedoścignioną,

wiedzę o przyrządzaniu z ryb wszelkiego rodzaju potraw o zwykłym albo wyszukanym smaku.

Włoskie zupy rybne – sardyńsko-genueńska buridda, liguryjskie i toskańskie cacciucco – są popisem kulinarnej doskonałości. Dotyczy to także bulionu alla riminese (z Rimini) z Emilii-Romanii. I wszystkich zup, których przyrządzania uczy kucharzy Accademia del Brodetto w Porto Recanati w okręgu Macerata.

W otaczających Włochy morzach (*mare nostrum* starożytnego Rzymu) żyje co najmniej pięćset gatunków ryb jadalnych, siedemdziesiąt gatunków skorupiaków i trzydzieści głowonogów. Według danych statystycznych przeciętny Włoch znajduje się na drugim miejscu w świecie, po Japończyku, pod względem spożycia ryb. Jego norma wynosi dwadzieścia pięć kilogramów ryb rocznie.

O drugiej czterdzieści nad ranem w gwiaździstą listopadową noc targ rybny przy via Lombroso w Mediolanie przypomina pokaz mody. Gdy przemierza się jego rozległy obszar autem, wszędzie widać światła, mnóstwo ludzi, bieganinę. Przed wszystkimi wejściami do głównego budynku stoją zaparkowane samochody. Halę rozjaśniają oślepiające światła, w środku pozostawiono szerokie przejście, po bokach długiej „promenady" znajdują się lady, a na nich widzowie. Spoglądają oni z martwymi minami, leżą rozciągnięci i starają się ześliznąć z ław zamienionych w stoły. Ci widzowie to tuńczyki i mieczniki, zwrócone ku nam swoimi wypukłościami, a my suniemy promenadą w tłumie kupców, restauratorów i hurtowników. Miecze i młoty wystają groźnie; ich widok przywodzi na myśl nie tylko pokaz najnowszej mody, ale także kompanię Kozaków szykujących się do ataku z szablami w dłoniach.

Najbardziej malowniczo wyglądają tuńczyki, wielkie jesiotry i łososie umieszczone w polistyrenowych skrzynkach w taki sposób, że głowa każdego z nich wystaje przez otwór po lewej stronie, podczas gdy ogon wysuwa się na pół metra z otworu po prawej, niczym u wystrojonej cyrkowej panienki, którą fałszywa piła iluzjonisty przetnie za chwilę na pół.

Do każdej ryby przypisana jest oficjalna nazwa handlowa, umieszczona zgodnie z prawem obok nazwy łacińskiej. Dyrektor targowiska, profesor Renato

Malandra, zna nie tylko poprawne i oficjalne nazwy ryb, ale też ich niezliczone warianty gwarowe używane w różnych miastach i wioskach. Ryby mają prawo do dwóch nazw włoskich – aż dwóch, ale też nie więcej niż dwóch. Mamy więc *il molo* i *il merlano, il melu* i *il potassolo, la spigola* i *il branzino, la busbana* i *il cappellano*. Problem polega na tym, że tylko jedną z tych dwóch nazw można wypisać na kartonowych etykietach, które zarówno właściciele sklepów rybnych, jak i sprzedawcy ryb umieszczają na swoich ladach. Absolutnie nie wolno umieścić innej, gwarowej, nazwy ryby[125].

Codziennie umieszcza się nowe etykiety. Te wczorajsze są nie do użytku, ponieważ ubrudziły się w lodzie i przeszły zapachem ryb, a ponadto zmieniła się cena. A ponieważ sprzedawcy ryb codziennie wypisują nowe etykiety, z reguły próbują przechytrzyć klientów, zastępując gwarową nazwę inną gwarową nazwą i starając się dobrać taką, która obudzi u kupującego mgliste wspomnienie cenniejszej odmiany, bardziej prestiżowej, smaczniejszej... Na przykład kładą na ladzie kartonik z niedozwoloną nazwą *piovra* (dziesięciornica) zamiast legalnej *polpo* (ośmiornica). Zamiast *smeriglio (Lamna nasus*) piszą *palombo*. Wreszcie, zamiast *pagello atlantico* (morlesz atlantycki), piszą *pagello fragolino* (szkarłatny), który jest dwa razy droższy. I naiwni klienci połykają haczyk zarzucony przez sprytnych sprzedawców ryb.

Dlatego dyrektor Renato Malandra, profesor uniwersytetu (tuż za nim podążają dwaj studenci ostatniego roku, którzy mają honor odbyć nocny „patrol" razem z tym wybitnym naukowcem), ekspert ichtiologii, medycyny i helmintologii, a także lingwistyki (do niego należy wyłapywanie błędów i poprawianie regionalnych nazw wszystkich tych ryb i krewetek, mięczaków i głowonogów, ślimaków i żab), prócz tego jest też doświadczonym psychologiem. Umie znaleźć wspólny język ze sprzedawcami, ludźmi pozbawionymi skrupułów, twardymi, ogorzałymi od wiatru i szczwanymi, których interesów broni silna organizacja związkowa. Trzeba przyznać, że wielu z nich budzi szczery podziw: są niezrównanymi mistrzami w swoim zawodzie, a ich erudycja, zdolności manualne i elegancja świadczą o najwyższej wirtuozerii.

Człowiek, który pełni obowiązki dyrektora tego rodzaju targowiska i spędza w pracy wszystkie noce prócz tej z soboty na niedzielę, musi mieć solidną wiedzę zarówno z dziedziny ekonomii (błyskawicznie ustala przebieg złożonych licytacji rybnych, aby nie dopuścić do finansowych krachów, zepsucia się towaru czy

bankructwa uczestników), jak i geografii. Musi znać wszystkie włoskie porty morskie i podmioty, które określają dozwoloną ilość ryb, jaką może przyjąć każdego dnia dany port w zależności od sezonu, prognoz meteorologicznych, nadchodzących świąt, a nawet dni tygodnia, jako że w dni postne je się więcej ryb (zob. rozdz. *Kalendarz*).

Oczywiście od towaru sprzedawanego na tym targu rybnym wymaga się przede wszystkim, żeby był świeży. A świeżości nie rozpoznaje się po zapachu. Jeśli chodzi o zapach, wszystko jest zawsze w porządku, gdyż na tym targowisku żaden towar nie pachnie. Cóż, być może czuć tylko lekki słonawy zapach morskiej wody. Natomiast świeżość (ta rzeczywista) objawia się sama, nie można się pomylić. Gdy ryba, którą wzięło się za ogon i ułoży równolegle do ziemi, jest sztywna jak kij, oznacza to *rigor mortis* (stężenie pośmiertne). Kręgosłup jest wyprostowany, mięśnie są napięte. Takie egzemplarze cenione są najwyżej. Oko musi być żywe i wypukłe (chociaż oczy ryb żyjących w głębokich wodach zapadają się natychmiast z powodu ciśnienia powietrza, co nie oznacza wcale, że ryba nie jest świeża).

Tak więc nie sprzedaje się żywych ryb morskich – te gatunki ryb, w odróżnieniu od słodkowodnych, umierają natychmiast po wyjęciu z wody. Inaczej jest ze skorupiakami. Handlowa wartość langust, langustynek, krewetek i raków zależy od

ich żywotności. Podobnie jak małże, ślimaki i wszelkie gatunki pokrewne, muszą być żywe, w przeciwnym razie nie można wystawić ich na sprzedaż – nikt by ich nie kupił. Mijając wanny i ogromne kadzie pełne langust (są skute łańcuchami, żeby nie zrobiły sobie nawzajem krzywdy), profesor od czasu do czasu wymierza im „policzek", a one potrząsają czułkami. Widać, że są żywe i bardzo poirytowane. Królem langust jest atlantycka langusta purpurowa, z fioletową głową i niewiarygodnie długimi czułkami: i właśnie za te czułki odwiedzający targowisko są gotowi płacić podwójną, a nawet poczwórną cenę. Za gwiazdę wśród gatunków pokrewnych uważa się też atlantyckiego kraba *granciporro* (*Eriphia spinifrons*), który jest mięsisty, soczysty i mocno zbudowany.

Na „promenadzie" w olbrzymiej hali kłębi się tłum specjalistów przybyłych z Mediolanu, Bergamo, Brescii, Lodi, Cremony i Pawii. Są to właściciele restauracji i hurtownicy. Ale najliczniej reprezentowani są kramarze sprzedający ryby na targowiskach. Weseli, hałaśliwi, wszechobecni, ci sami, którym włoskie miasta zawdzięczają swoją żywą i niepowtarzalną atmosferę. Stworzone przez nich targowiska są spadkiem po greckich agorach.

Około piątej lub szóstej rano ci wędrowni sprzedawcy ryb zaczynają ustawiać skrzynki i wanny na swoich straganach, zajmujących różne miejsca w zależności od dnia tygodnia. Jeśli spacerując po placach jakiegokolwiek miasta, patrzy się uważnie pod nogi, można dostrzec na chodniku prawie niewidoczne znaki: oznaczają one miejsca wynajęte przez kupców na tygodniowy jarmark. Niektórzy z nich od trzydziestu i więcej lat zajmują te same miejsca na głównym placu albo ulicy miasta czy osady. Są one spadkiem po najstarszym członku dynastii, który dostał się najmłodszemu.

W każdy wtorek, opuściwszy około godziny szóstej trzydzieści rano targowisko, od godziny siódmej dwadzieścia do czternastej przewodniczący okręgowego stowarzyszenia wędrownych sprzedawców, Ercolino Piva (także on ma wygląd profesora, nosi okulary w złotych oprawkach), czyści, kroi, oprawia i sprzedaje ryby, wyjaśniając szczegółowo sposoby ich przyrządzania pod słupkiem nr E 58 po nieparzystej stronie mediolańskiej via Eustachi, naprzeciwko bankomatu (istotny szczegół – często jego klienci odczuwają potrzebę uzupełnienia zasobów finansowych). Od godziny siódmej dwadzieścia przed straganem Ercolina ustawia się kolejka. Stają w niej zarówno panie dużych i zamożnych domów o złożonej strukturze,

w towarzystwie służących (właścicielka domu pospieszy za chwilę do biura, służąca pójdzie włożyć ryby do lodówki), jak i dziennikarze, którzy wczesnym rankiem opuszczają redakcje po nocnym dyżurze. Z pobliskiej bramy wychodzi staruszka po kawałek tuńczyka; od ósmej piętnaście zjawiają się mamy, które zaprowadziły dzieci do pobliskiej szkoły podstawowej, staje też para narzeczonych, którzy chcą kupić dwa tuziny ostryg. Ostrygi z samego rana to oczywiście świetny pomysł, rodzi się tylko pytanie, czy będą umieli je otworzyć zakrzywionym nożem i czy mają specjalne rękawiczki z siatki, gdyż jest to nader nieprzyjemna czynność, zwłaszcza dla amatorów. Jak to dobrze, gdy przynoszą je nam na talerzu, już otwarte, obłożone kostkami lodu i połówkami cytryny.

Smak morza. Sztuka smakowania świeżej ryby – tak Lina Sotis zatytułowała swój felieton w „Corriere della Sera" (wiosna 2006) poświęcony tej właśnie mediolańskiej osobistości: *Znanym miejscem spotkań mieszkańców, oferującym wspaniałe okazy stworzeń zamieszkujących morze, jest bajeczny stragan wędrownego kupca Ercolina, który otwiera go na najczęściej odwiedzanych rynkach miasta.* [...] *Jak już powiedzieliśmy, ryba jest modna.*

Na targowisku zobaczyliśmy wszystkie gatunki tuńczyka. *Thunnus thynnus* (z niebieską płetwą, kupowany przez Japończyków na sashimi i sushi), łowiony sposobem zwanym *mattanza* wśród wysp Egadów, w pobliżu Favignany. Były też tuńczyki z żółtą płetwą (*yellow-fin*), tuńczyki białe (*Thunnus alalunga* – te interesują nie Japończyków, ale Hiszpanów, jako składnik ich tradycyjnych potraw), a także *big-eye*. Mają różne ceny i jest na nie mniej więcej jednakowe zapotrzebowanie. Różne ceny mają też poszczególne części tuńczyka. Najwyżej ceniona jest *ventresca* (mięsień brzuszny), następnie *tonnino* (mięsień grzbietowy), a wreszcie wszystkie inne części (*tarantello*).

Przyglądam się tabelom klasyfikującym tuńczyki według ich rozmiarów. Istnieje wielkość minimalna. Zabronione jest łowienie tuńczyków najmniejszych, to jest takich, które żyły zbyt krótko. Nie należy jednak mylić tych najmniejszych z nieszczęsnymi przedstawicielami podgatunku tuńczyków karłowatych, które nigdy nie osiągną większych rozmiarów. Te maleństwa wolno zabijać.

Widzimy, jak wyraźnie różnią się, nawet wyglądem zewnętrznym, turbot (*rombo chiodato*) hodowany w niewoli i łowiony w morzu[126]. Jak sugeruje nazwa tej ryby, z ciała turbota wystają guzki. U ryb złowionych w morzu połyskują one piękną brązową barwą. U hodowanych w niewoli guzki są szare.

Także ich smak wyraźnie się różni. Ryba hodowlana jest tłusta i „mączysta". Najcenniejszym składnikiem wszystkich ryb jest ich masa mięśniowa i aby było jej dużo, a mięso odznaczało się sprężystością, ryba musi prowadzić bezustanną walkę o przeżycie, a nie wypoczywać „na emeryturze", jedząc trzy posiłki dziennie. Jeszcze lepiej, gdy mięśnie przesiąknięte są hormonami płciowymi. Dlatego najlepszy smak mają ryby złowione tuż przed tarłem, a nie po ikrzeniu. Ryby, które złożyły ikrę i pozbyły się płynu nasiennego, stają się zupełnie niejadalne.

Widzimy dwa sztywne, niczym nieróżniące się kloce: to filety z suszonego dorsza, czyli *stoccafisso* (sztokfisz), o którym była już mowa w tej książce. Na targowisku można jednak znaleźć gatunek lepszy od sztokfisza, chroniony przez stowarzyszenie Slow Food: *gadus morhua*, na którego skórze, pośród wielu szarych, widać podłużny żółty pasek. Za taką „kłodę" trzeba sporo zapłacić.

Inny rodzaj *stoccafisso* bez paska nosi nazwę *molva* i kosztuje zdecydowanie mniej... z wyjątkiem przypadków, kiedy to sprzedawany jest podstępnie jako ten droższy, z żółtym paskiem.

W przeszłości jednym z produktów najbardziej poszukiwanych na mediolańskim rynku rybnym był *mosciame*, czyli suszony mięsień grzbietowy delfina, jednak od 1980 roku łowienie delfinów w Morzu Śródziemnym jest zabronione. Dlatego obecnie jako *mosciame* można sprzedawać tylko tuńczyka.

Na oddzielne omówienie zasługuje wyjątkowa „kopalnia" krajowych bogactw kulinarnych, jakimi są *pesce azzurro* – śledzie, sardele, sardynki, makrele, sardele *alici*, *alacce*, *suri* albo *sugherelli*, *cicerelli* i belony. Mięso tych ryb jest bardzo bogate w tłuszcze nasycone z rodzaju omega-3 i w witaminę D. Są to bardzo cenne substancje, chroniące przed zakrzepicą (tromboza) i różnymi innymi chorobami. *Pesce azzurro*, czyli drobne ryby śródziemnomorskie – prawdziwe lekarstwo, przepisywane w przypadkach łuszczycy i reumatoidalnego zapalenia stawów – są kopalnią pierwiastków mineralnych i zawierają więcej wapnia, jodu, fosforu, fluoru i cynku niż inne gatunki morskie.

Co więcej, łowi się je głównie w Adriatyku, są to więc ryby włoskie, miejscowe. A zatem po pierwsze, są tanie, a po drugie, docierają na rynek w tym samym dniu, to znaczy z gwarancją absolutnej świeżości. Jest to ważne dla konsumenta, zwłaszcza

dlatego, że kwasy nasycone rozkładają się w wysokich temperaturach. Tak więc, aby wykorzystać niezwykłe zalety „ryby błękitnej", trzeba po prostu zjeść ją na surowo, szybko zamarynowaną albo pieczoną przez krótki czas w piecu lub w folii. Tylko przy zastosowaniu takich metod przyrządzania użyteczne kwasy nie zostaną poddane niszczącym, wysokim temperaturom. „Ryby błękitne" doskonale smakują z makaronem, pieczywem i sosem pomidorowym. Różne gatunki sardeli rozróżnia się po zasoleniu wód, z których pochodzą: te z Adriatyku mają mniej zdecydowany smak, podczas gdy sardela z wybrzeża liguryjskiego jest dużo bardziej słona.

Co wieczór wypływają w morze kutry, które łowią je za pomocą świateł. Sardele przyciąga do światła plankton, który w oświetlonej wodzie jest bardziej widoczny. Natychmiast po złowieniu ryby się soli. Surowe sardynki, solone bezpośrednio na łodzi, są podstawą słynnego weneckiego dania, sarde in saòr (w sosie z cebuli, octu, rodzynek i orzeszków pinii).

Włoska kuchnia morska obfituje w interesujące potrawy. Chlubą Romanii są *vongole* albo *poveracce* (*Venus gallina*, małż jadalny). W całych Włoszech, a przede wszystkim w Neapolu i na Sycylii, je się *arselle* (*Tapes decussatus*, sercówki jadalne). Bardzo rozpowszechnioną potrawą domową są pyszne kalmary, określane też nieprawidłowym terminem *totani*. Również podłużne *cannolicchi* (*Solen vagina* – małże „brzytwy"). Popularne są *capesante*, czyli przegrzebki. W restauracjach i w handlu określane są francuskim terminem Saint-Jacques – muszle świętego Jakuba – ale powinny nazywać się raczej „Santiago", ponieważ ich piękne muszle (dobrze umyte po zjedzeniu mięczaka) przyczepiali do czapek średniowieczni pątnicy, którzy udawali się do sanktuarium Santiago de Compostela. Inna nazwa przegrzebków, *capesante*, nawiązuje do tej właśnie tradycji. Jeśli dobrze im się przyjrzeć, można rozpoznać w nich tę samą płaską muszlę o szerokiej falistej krawędzi, którą umieszczano jako symbol chrześcijaństwa nad portalami zarówno katolickich katedr, jak i kościołów prawosławnych.

Bardzo często w jadłospisach Włochów obecne są *cozze* (omułki), ośmiornice i *moscardini* (małe ośmiorniczki). Przyrządza się również mątwy, kupowane u sprzedawców ryb albo w działach mrożonek supermarketów, trufle morskie i rogowce. Nie są rzadkością *canocchie* albo *cicale di mare* (langustynki), a także inne wspaniałe

skorupiaki – różnego rodzaju krewetki, w tym krewetki królewskie, raki, homary, langusty, kraby (także kraby w okresie linienia).

Włoscy kucharze, specjaliści od potraw z ryb, cieszą się wielką renomą. Autorytatywny ekspert kulinarny, Davide Paolini, zapewnia nawet, że sławna tempura z japońskich restauracji została wprowadzona do Japonii przez Włochów. Jego zdaniem termin „tempura" pochodzi od wyrazu *tempora*, czyli „pory roku". Przebywający w Japonii misjonarze włoscy, hiszpańscy i portugalscy przestrzegali postu „czterech pór roku" (*tempora*) i w tym okresie żywili się tylko rybami... Według tego badacza, również słynna japońska „łódka" (jak ją określają wszystkie restauracje japońskie w Europie i w Ameryce, a jej nazwa bierze się od drewnianej łódki, na której układa się sashimi i sushi) jest wspomnieniem po portugalskich statkach. Europejczycy mieli też nauczyć Japończyków marynowania makreli w algach umieszczanych w drewnianych „wannach", przypominających żaglowce Portugalczyków.

Oprócz dużego spożycia ryb niemal powszechną cechą włoskiego sposobu odżywiania się, zwracającą uwagę zarówno miejscowych ludzi, jak i cudzoziemców, jest uwielbienie dla nieprzetworzonych surowych warzyw.

Moda na nie istniała już w starożytnym Rzymie. W jednej z komedii Plauta kucharz wyjaśnia, dlaczego nikt go nie najął: kazał sobie dużo płacić, ponieważ swoją sztuką odróżniał się od innych kucharzy, którzy *kładą na talerzach ledwo przyprawioną trawę (condita prata), tak jakby biesiadnicy byli przeżuwaczami*. Po czym opisuje owe „trawy"; są to kapusta, botwina, ogórecznik i szpinak, czosnek, kolendra, koper, pietruszka aleksandryjska (*Smyrnium olusatrum*) i gorczyca (Plaut, *Pseudolus*, III). *Oddech naszych dziadków i pradziadków cuchnął czosnkiem i cebulą*, pisał Warron w *Satyrach Menippejskich* [fragment XIX], *ale ich duch odznaczał się odwagą i siłą*.

W średniowieczu i renesansie zagraniczni podróżni dziwili się ogromnym ilościom warzyw jedzonych przez Włochów. W 1581 roku w swych notatkach z podróży Montaigne pisał: *We Włoszech jada się surowy bób, groch, zielone migdały, a nawet karczochy*. Costanzo Felici w traktacie o botanice (1569) odwodził od jedzenia surowych pomidorów:

> Pomo d'oro*, zwany tak powszechnie dla swego intensywnego koloru, lub* pomo del Perù*, który jest jaskrawożółty lub mocno czerwony – i ma kształt okrągły lub też z zaznaczonymi cząstkami jak melon – pożądany jest zarówno przez łakomczuchów, jak i ludzi zachłannych na nowe rzeczy, smażony na patelni jak inne* [warzywa]*, z dodatkiem soku z niedojrzałych winogron, ale na mój gust jest raczej ładny niż smakowity.*

I jeszcze:

> *Jedzenie przyrządzane z zieleniny, niemal znamienne (jak mówią ci zza gór) dla łakomych Włochów, którzy zabrali pożywienie nierozumnym zwierzętom, żywiącym się surowymi trawami*[127].

Owoce i warzywa były tak istotne dla wyżywienia ludności półwyspu, że badacze nie mogli nie potraktować poważnie tego tematu. Pod koniec XVIII wieku, w epoce wielkich naukowych klasyfikacji i kompendiów encyklopedycznych, Giorgio Gallesio (1772–1839), żarliwy zwolennik idei oświecenia i fanatyczny kolekcjoner, udał się w trwającą dwadzieścia pięć lat podróż badawczą z północy na południe

przez wiejskie okolice Włoch, aby poszukiwać, rejestrować, opisywać i klasyfikować główne odmiany istniejących owoców. Powstałe wówczas dzieło *La Pomona Italiana* (Owoce Italii), drukowane w zeszytach w latach 1817–1839, zachowało się w niewielu kompletnych egzemplarzach, ale zostało na nowo zaprezentowane w internecie i udostępnione do swobodnej konsultacji (www.pomonaitaliana.it).

Dieta roślinna, w połączeniu z łagodnością obyczajów i klimatu Włoch, budziła podziw romantycznych poetów. Z entuzjazmem odniósł się do niej Goethe, który zarówno w liściach sałaty, jak i w Neapolu i Sycylii odnalazł kwintesencję „włoskości". W południowych Włoszech i lekkim jedzeniu tego regionu dostrzegł „perłę stworzenia". *O położeniu miasta i jego urokach, tylekroć już opisywanych i chwalonych, ani słowa. Kein Wort*[128]. Goethemu nie udaje się nawet stworzyć spójnego opisu tego cudownego miasta – zdobywa się tylko na oświadczenie, że „nie ma słów".

> *Mieszkaniec Neapolu uważa, że żyje w raju, a o krajach północnych ma bardzo żałosne wyobrażenie:* Sempre neve, case di legno, gran ignoranza, ma danari assai. *Tak sobie przedstawia nasze życie. Dla*

zbudowania wszystkich Niemców tłumaczę te słowa: „Stale śnieg, domy drewniane, wielka ignorancja, ale pieniędzy w bród". (25 lutego 1787).

Neapol jest rajem. Wszyscy żyją tu w jakimś stanie upojnego samozapomnienia. Nie inaczej dzieje się ze mną. Z trudem siebie poznaję; wydaje mi się, że jestem odmienionym człowiekiem. Wczoraj pomyślałem sobie, że albo dotąd byłem wariatem, albo jestem nim teraz. [...] *Dopiero w tych stronach rozumie się, czym właściwie jest roślinność i dlaczego człowiek uprawia ziemię. (16 marca 1787).*

Nie wspomniałem jeszcze o tym, jak tu się jada i pije, a nie jest to bynajmniej temat do zlekceważenia. Jarzyny są cudowne, szczególnie sałata, delikatna i smakuje jak mleko; tu dopiero rozumie się, dlaczego starożytni nazywali ją lactuca[129].

Włochy szczycą się dawną tradycją dietetyki przejętą od Arabów, przede wszystkim z *Libro dell'agricoltura* (Księgi rolnictwa) Ibn al-Awwama (XII–XIII wiek). W średniowieczu i renesansie łączono dietetykę z zasadami komplementarności humorów (według Galena), z wegetarianizmem (według Pitagorasa) i z kulinarną teorią Apiciusa z późnej epoki rzymskiej.

Marcus Gavius Apicius jest przypuszczalnie autorem pierwszego dzieła o kuchni rzymskiej (*De re coquinaria*), które stanowi zbiór roboczych notatek, zdradzających nadzwyczajną fantazję. Jest to bardzo zróżnicowany tekst, na który składa się wiele różnych fragmentów, gdyż prawdopodobnie powstały one w ciągu kilku wieków (od I p.n.e. do IV n.e.) i miały różnych autorów. Są w nim przepisy na sosy i potrawy. Apicius zalecał dietę śródziemnomorską, to znaczy to, co jada się zwykle w południowej Italii, opartą na zbożach, winie i oliwie. Wpływom Apiciusa ulegał Francesco Leonardi Romano, kucharz na dworze książąt Orłow, a potem carycy Katarzyny II. Zakończywszy służbę u rosyjskiej władczyni, Romano napisał doniosły traktat poświęcony dietetyce: *Apicio moderno ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande* (Nowy Apicius, czyli sztuka przyrządzania wszelkich potraw, 1790). Jak widać, w tamtych czasach także dwór rosyjski stosował dietę śródziemnomorską.

Aż do XVIII wieku dotrwały poglądy Galena, greckiego lekarza z II wieku. Jego teoria opierała się na idei połączenia czterech podstawowych cech: ciepłego

i zimnego, suchego i wilgotnego (czemu odpowiadają poetyckie elementy ognia, powietrza, ziemi i wody). Stany chorobowe tłumaczył przewagą jednej cechy w stosunku do normy przypisanej każdej określonej grupie wiekowej (z ludźmi starymi łączyło się to, co zimne i suche, z młodymi – gorące i wilgotne).

W oczach starożytnych i w poglądach ludzi renesansu stan zdrowia człowieka zależał od równowagi humorów w jego organizmie. Nadmiar lub niedobór jednego z czterech humorów – krwi, żółci, żółci czarnej i flegmy – powodował pojawienie się objawów choroby. Była to elementarna, nie empiryczna, ale filozoficzna koncepcja organizmu: człowiek jest częścią przyrody, która się w nim skupia. Każdy z czterech humorów w owym mikrokosmosie, czyli w człowieku, wiązał się z czterema elementami (powietrzem, wodą, ziemią, ogniem) i czterema cechami: lekkością, wilgocią, ciężarem i ciepłem. Z elementów tych miał się składać cały świat naturalny. Krew miała się wiązać z powietrzem, ciepłem i wilgocią. Żółć z ogniem – ciepłem i suchością. Flegma z wodą – zimnem i wilgocią.

W doskonałym porządku świata, w doskonałym organizmie i w doskonałej potrawie powinny być obecne wszystkie te elementy, ale w stanie harmonii. Każda kuchnia opiera się na znajomości produktów i na sztuce ich łączenia. Tylko kilka rzadkich potraw, wśród których pierwsze miejsce zajmuje chleb, odznacza się doskonałością. W większości przypadków kucharz musi poprawiać wyrób na podstawie złożonej klasyfikacji jedzenia, według stopnia jego jakości. Aby wybrać właściwą kulinarną regułę, trzeba wyjść od rodzaju zwierzęcia, od jego wieku i płci.

W kręgu tego rodzaju kulinarnych koncepcji powstało kilka klasycznych potraw włoskiego jadłospisu, na przykład gruszki z twardym dojrzewającym serem albo plasterki prosciutto crudo z melonem. Medycyna oparta na teoriach Galena oraz renesansowe traktaty kulinarne odradzały spożywanie melona i gruszki w postaci naturalnej jako potraw nadmiernie „wilgotnych" i „zimnych". Natomiast ser i szynka kryją w sobie humory „ciepłe" i „suche", należało więc połączyć je z humorami wilgotnym i zimnym i zjeść ze smakiem.

Wreszcie podstawową i fundamentalną zasadą włoskiego stylu żywienia jest umiarkowanie.

Wenecki literat Alvise (Luigi) Cornaro (ok. 1484–1566), który w czterdziestym roku życia odzyskał zdrowie po latach choroby i cierpienia, także dzięki

stosowaniu praktyk uzdrawiających, miał skłonność do dodawania sobie lat: pod koniec życia twierdził, że ma ich prawie sto, ale pewna jest tylko data jego śmierci – ósmy maja 1566 roku. Cornaro pisał w swych *Discorsi intorno alla vita sobria* (Rozważaniach nad życiem wstrzemięźliwym):

> *O, jakże korzystny jest dla starego umiar w jedzeniu!* [...] *Moje posiłki wyglądają tak: najpierw chleb, polewka chlebowa albo bulion z jajkiem, lub inne podobne zupy. Z mięs jadam cielęcinę, koźlinę albo mięso kastrowanego wieprzka. Jadam drób wszelkiego rodzaju, kuropatwy i ptaki, na przykład drozdy. Jem też ryby, spośród morskich doradę i inne podobne, a ze słodkowodnych szczupaka i inne tego rodzaju.*

Według Cornara tajemnicą długowieczności było dwanaście uncji solidnego pożywienia i czternaście uncji wina dziennie. *Nigdy nie szkodzi mi pisanie po jedzeniu, mój umysł nigdy nie pracuje lepiej niż wtedy ani też po jedzeniu nie ogarnia mnie senność, albowiem po tak małej ilości pokarmu żołądek nie może posłać do głowy żadnych wyziewów*.

Oczywiście samozadowolenie Cornara spotkało się wielokrotnie z atakami sadystycznej ironii potomnych. I tak w roku 1662 pewien „akademik" opublikował w tercynach przeróbkę traktatu Cornara, utrzymując ją w makaronicznej łacinie i podpisując się pod nią: „Wędrowny trup"...

Książę Salaparuty Alliata (w jego posiadłościach wytwarza się słynne wino Corvo di Salaparuta), który żył w czasach faszyzmu, gdy w modzie było dążenie do harmonijnej sylwetki (zob. rozdz. *Totalitaryzm*), w książce *Cucina vegetariana e crudismo vegetale* (Kuchnia wegetariańska i surowe pokarmy roślinne) sformułował niewybrednie arystokratyczną definicję zalet diety śródziemnomorskiej, zgodnie z którą sycylijski chłop ma zawdzięczać swoje szczupłe, energiczne i odporne na wszelkie niepogody ciało temu, że żywi się codziennie makaronem doprawionym oliwą, serem albo pomidorami, ale bez mięsa i tłuszczów zwierzęcych, w odróżnieniu od klasy zamożniejszej, która cierpi na otłuszczenie i otyłość, ponieważ dodaje do makaronu ragù, mięczaki i tłuszcze zwierzęce.

Badania medyczne potwierdziły, że dieta śródziemnomorska rzeczywiście zapobiega chorobom tak zwanego społeczeństwa zamożnego – arteriosklerozie, zawałom, otyłości i nadciśnieniu. Istnieje niezliczona ilość współczesnych poradników dotyczących diety śródziemnomorskiej, których hasłem jest: „Dobrze jeść, aby lepiej żyć".

Większość mieszkańców Włoch nie interesuje się dietetyką i chemią żywieniową, ma w domu pro forma jeden albo dwa poradniki poświęcone tej tematyce, przypomina sobie czasami o cholesterolu i jest świadoma związanych z nim zagrożeń, ale nie do tego stopnia, aby regularnie kontrolować jego poziom we krwi (jak robią to Amerykanie). Dobrze zakorzenione są dwa główne pewniki odnoszące się do żywienia, które nie zależą od przelotnych mód:

1. Należy unikać byle jakiego jedzenia, takiego jak frytki, coca-cola, przegryzki i przekąski, które szkodzą zdrowiu, a przede wszystkim powodują tycie.
2. Żadnej litości dla makaronu gotowanego choćby minutę za długo. Przegotowany makaron można tylko wyrzucić. Za to makaron ugotowany *al dente* (lekko twardawy) nigdy nie powoduje tycia.

Obecnie wszyscy pragną być szczupli, toteż walczą ze zbędnymi kilogramami. Nie można nie zauważyć, że w stosunkach społecznych we współczesnych Włoszech o korzystnej ocenie danej osoby decydują zadbany wygląd, świadczący o dobrej formie fizycznej, stylowy ubiór, a przede wszystkim harmonijna figura. Minęły czasy Bandella, kultu pełnych kształtów i nieumiarkowania w jedzeniu (w jednej ze swych opowiastek Bandello chwalił „dostatek" Mediolanu, w innej zastosował to samo określenie do Bolonii). Minęły czasy, w których humanista i teoretyk sztuki kulinarnej, Platina, kierował do swych kolegów akademików, Scauria i Celia, rady, co mają jeść, żeby przytyć. Odległe są już szaleństwa tamtych obiadów, potępionych przez Kościół, który porównuje je z ucztami bogatego Epulona, podobnymi do biesiady przygotowanej w 1487 roku na zaślubiny Annibalego – syna Giovanniego II Bentivoglia i Lukrecji d'Este – którą opisał w swej kronice Cherubino Ghirardacci. Przy tej okazji niezliczone potrawy przeznaczone dla nowożeńców i gości odbywały dosłownie triumfalną drogę, aby wprawić tłum w zdumienie swą wspaniałością.

Dzisiejszym Włochom nie tylko zależy na utrzymaniu linii, ale chcą też być w dobrej formie i aktywni, wolni od poobiedniej ociężałości. Można to dostrzec zarówno przy okazji rodzinnych obiadów, jak i oficjalnych przyjęć. Podczas międzynarodowego szczytu w listopadzie 1999 roku, w którym uczestniczyli Tony Blair i Bill Clinton, włoski rząd, kierowany wówczas przez Massima D'Alemę, przygotował bankiet w Sali Lilii we florenckim Palazzo Vecchio i jak zwykle premierowi pomógł w tym jego przyjaciel i osobisty kucharz Gianfranco Vissani. Ułożone przez Vissaniego menu utrzymane było pod sekretnym hasłem „lekkość". Obejmowało krem z ziemniaków z langustami, pappardelle w sosie z królika i trufli, ostrosza (*Trachinus araneus*) z nadziewanym fenkułem, ravioli w sosie pomarańczowym oraz deser z dyni po florencku. Zauważmy, że niedługo przedtem na szczycie w Kolonii ci sami wielcy tego świata jedli obiad w Muzeum Sztuki Romańskiej, siedząc przy przezroczystym stole, pod którym widać było antyczną mozaikę. Niemcy przygotowali obiad tak ciężki, że zaraz po nim na koncercie miejskiej orkiestry filharmonicznej Clinton spał, Blair ziewał, a D'Alema szczypał się, żeby głowa nie opadła mu na piersi, podczas gdy jego żona Linda od czasu do czasu dawała mu kuksańca.

Absolutnie lekki, wręcz pozbawiony wagi, wydaje się jadłospis przyjęcia, jakie wydał prezydent Carlo Azeglio Ciampi na cześć prezydenta Stanów Zjednoczonych, George'a Busha (2003): bulion w filiżance, gotowany ryż, kotlet cielęcy, lekki krem

z ananasa. Wina: Montecarlo, Refosco i Spumante Ferrari. Sądzimy, że po takim obiedzie nikomu nie groziłoby zaśnięcie na koncercie.

Skądinąd zbyt poważny stosunek Włochów do lekkiej diety wywoływał zawsze śmiech i chłodną ironię, jak w książce *Cognizione del dolore* (Poznawanie cierpienia) Gaddy:

> *– Je się za dużo – zawyrokował pod nosem lekarz. – Pół jabłka, kawałek razowego chleba, który jest tak smaczny i zawiera wszystkie witaminy, od A do H, bez wyjątku... oto idealny posiłek sprawiedliwego człowieka!... Co mówię... człowieka normalnego... Zjedzenie czegoś więcej byłoby tylko ciężarem dla żołądka. I dla organizmu. Wrogiem, który wkrada się do ciała niczym Danaowie w koniu trojańskim (tak właśnie rozmyślał)... A potem dotknięty nieżytem żołądek musi to miażdżyć, międlić, wyrzucać... Peptonizacja albuminoidów! I wątroba! I trzustka! Przemiana tłuszczów w skrobię! Scukrzanie skrobi i glukozy! Jedno słowo!... Chciałbym im pokazać!... Co najwyżej w krytycznych momentach można pozwolić sobie dodatkowo na odrobinę sezonowych warzyw... surowych albo gotowanych... bobu... groszku...*

W dzisiejszych czasach, po szaleństwach z lat osiemdziesiątych (lepiej o nich zapomnieć...), jak najsłuszniej przestały cieszyć się uznaniem różne skomplikowane diety. Awangardowe mody nie budzą zbytniego zaufania. Wiele osób byłoby prawdopodobnie zaszokowanych „testem Bratmana", rozpowszechnianym w prasie europejskiej i amerykańskiej oraz w internecie, którego pierwsze pytanie brzmi: „Czy poświęcacie więcej niż trzy godziny dziennie myśleniu o jedzeniu?". Test ma na celu identyfikowanie objawów ortoreksji (*orthorexia nervosa*), patologicznego stanu opisanego po raz pierwszy przez doktora Stevena Bratmana z Uniwerystetu Kolorado w artykule pt. *Essay on Orthorexia. Unhealthy Obsession With Healthy Foods* (Chorobliwa obsesja na punkcie zdrowego jedzenia). Międzynarodowa Rada Europejska do spraw Wyżywienia (European Food International Council) ostrzega: poświęcanie nadmiernej uwagi kwestiom sposobu odżywiania się i jakości potraw nie jest już modą, ale chorobą. W Poliklinice Huberta I w Rzymie działa wyspecjalizowana komórka, która leczy osoby dotknięte

problemami związanymi z żywieniem się, ucząc je, jak nie przejmować się zbytnio jakością tego, co jedzą.

Jednak, dzięki Bogu, jak dotąd większość Włochów skłania się do respektowania w sposób rozsądny tradycji kulinarnej i gastronomicznej ojców (zob. rozdz. *Slow Food*), pięknych „zwyczajów śródziemnomorskich", których Włosi nie potrafią odrzucić.

ABRUZJA I MOLISE

Klimat tych stron jest chłodny, niech więc pali w język ostra papryka! Na południe i na wschód od Lacjum we włoską mozaikę wpisuje się strefa surowego klimatu lądowego. Abruzja to dach Apeninów, sięgający niemal 3000 metrów (szczyt Gran Sasso ma 2912 m wysokości). Połowę regionu zajmuje park narodowy, który od 1872 roku pozostaje pod opieką państwa, a obecnie osiągnął powierzchnię czterdziestu czterech tysięcy hektarów. Żyją tu niedźwiedzie brunatne (*Ursus arctos marsicanus*, podgatunek typowy dla stref, w których kiedyś żyły torbacze), wilki apenińskie, kozice abruzyjskie, jelenie, sarny, orły królewskie, wydry, dzikie koty, wrończyki *corallino* i alpejskie, dzięcioły dalmatyńskie, kruki cesarskie. Pierwsze trzy z tych gatunków nie występują nigdzie indziej we Włoszech.

Miejscowe jedzenie różni się zdecydowanie od tego z sąsiednich regionów. Wszystko jest pikantne i ostre, od szatańsko mocnego likieru Centerbe do obłędnie pieprznego mięsa, które jedzą mieszkańcy Abruzji. Jeszcze kilkadziesiąt lat temu przeważali wśród nich pasterze i hodowcy, dopiero niedawno oblicze Abruzji zaczęło się zmieniać pod wpływem bardziej intensywnie rozwijającego się przemysłu.

Obfitość białka w tamtejszym jedzeniu nie pozostawia żadnych wątpliwości, że chodzi o region górski. A przy tylu górach trudno mówić o rolnictwie! Ponadto region Molise, dawne Samnium, to obszar, gdzie istnieje duże

prawdopodobieństwo wystąpienia wstrząsów sejsmicznych. Gospodarka podporządkowana jest turystyce i hodowli (prawdę mówiąc, w ostatnich czasach zaczyna się też rozwijać przemysł materiałów budowlanych, ceramiczny i szklany). Jeśli chodzi o hodowlę, to oczywiście na tak stromych stokach nie można wypasać bydła, toteż Abruzja jest pastwiskiem dla owiec i kóz.

Owce i kozy – bukoliczna atmosfera, niemal jak w starożytnej Grecji. Podobnie jak w innych regionach Włoch, na stole lądują najczęściej odrzucone z hodowli jagnięta i koźlęta. Lepiej jest jadać je na wiosnę (ludowe porzekadło głosi: „W marcu i kwietniu jagnię i łagodne koźlątko"). Dlatego z mięsa koźlęcego i jagnięciny przyrządza się klasyczne danie wielkanocne nie tylko w Abruzji i Molise, ale także w pozostałych regionach Włoch.

Kucharze abruzyjscy przyrządzają mięso jagnięce, obtaczając je w mące i piekąc w kawałkach z szynką, jajkiem, pieprzem, cytryną i gałką muszkatołową, albo obtaczają je w mące i smażą, bądź podają w rosole i w oliwie, z oliwkami i oczywiście pieprzem.

W Abruzji prawie nie można napotkać mięsa dużego, strzyżonego dwa razy, rocznego jagnięcia, które jest chlubą kuchni sardyńskiej. Tu, podobnie jak w Lacjum, ludzie wolą najwyżej trzymiesięczne jagnięta, zwane *abbacchi*. Wyjątkowo spożywa się jagnięta zabijane w szóstym miesiącu życia. Natomiast dorosły baran nie cieszy się zbytnim uznaniem. We Włoszech rozpowszechnione jest przekonanie, że jego mięso „pachnie dziczyzną". Jednak w Abruzji i Molise hoduje się kastrowane barany. Jadłospisy Molise uwzględniają też owcę, co jest trochę dziwne, gdyż w innych regionach Włoch (z wyjątkiem Sardynii) nie spotyka się mięsa dorosłej owcy, choć nierzadko wchodzi ono w skład dobrych wędlin. Natomiast w Abruzji je się także owce niezbyt młode. Im właśnie, pieczonym na ruszcie, w żarze węgla drzewnego, poświęcona jest sagra, która odbywa się w pierwszą albo w drugą niedzielę sierpnia i wywodzi się z odległych już rytuałów redyku – prowadzenia zwierząt na letnie pastwiska Prato Gentile, położone na wysokości tysiąca sześciuset metrów.

Abruzyjscy kucharze okazują się czarodziejami, także jeśli chodzi o przyrządzanie mięsa koźlego. Zgodnie ze zwyczajem z Molise duszą je w czerwonym winie z rozmarynem, szałwią, liściem laurowym i ostrą papryką.

Czegóż to nie opowiada się o mieszkańcach tych stron! Na temat Abruzji krążą dziwaczne i malownicze legendy. Także z historycznego i antropologicznego punktu

widzenia stosunki międzyludzkie miały tu zawsze szczególny odcień. Pod każdą władzą – Longobardów, Normanów, szwabskich Hohenstaufów, Andegawenów, Aragończyków, Hiszpanów, Austriaków, Burbonów – pogrążonym w feudalnym zacofaniu regionem rządzili nie owi zdobywcy zza morza, ale prawa biedy. Wszędzie buszowali rozbójnicy. Nietrudno zrozumieć, dlaczego główną regionalną potrawą jest baranina alla brigante (po zbójnicku). W stosunkach społecznych najwyżej ceniono umiejętność układania się ze środowiskiem przestępczym. A także z węglarzami, którzy przez cały rok wytwarzali w gęstych lasach węgiel drzewny (jedno z miejscowych bogactw) i sprzedawali go.

Ze strategicznego punktu widzenia Abruzja godna jest uwagi ze względu na to, że prowadzi tu tylko jedna droga, skrajnie trudna do przebycia dla wojska – podaje rosyjska encyklopedia Brockhausa-Efrona z pierwszych lat XX wieku. Z prośbą o ochronę zwracali się do abruzyjskich węglarzy już gwelfowie, którzy w XII i XIII wieku kryli się w ich szałasach przed gibelinami. W miejscowych górach szukali schronienia przed wojskami króla Neapolu Joachim Murat i patrioci walczący przeciwko tyranii Burbonów i francuskiej władzy w Neapolu. I to od węglarzy (*carbonai*) zapożyczyli swą nazwę i symbolikę członkowie tajnego stowarzyszenia karbonariuszy, którzy odegrali ważną rolę w dziejach włoskiego Risorgimenta. Opisywani jako bohaterowie

przez pisarzy romantycznych, członkowie tego stowarzyszenia mieli wejść do historii i do europejskiego słownictwa. Podobnie jak masoni, z którymi wiele ich łączyło, karbonariusze otaczali swoje spotkania tajemnicą, stworzyli cały system mistycznych rytuałów, opracowali własną frazeologię, zapożyczając wyrażenia po części z Pisma Świętego, a po części z języka węglarzy. Miejsce spotkań karbonariuszy zwało się *baracca*; prowincja, w której odbywali posiedzenie – *foresta* (las); samo posiedzenie – *vendita* (sprzedaż), ogół zaś owych *baracche* – *repubblica*. Wyrażenie „oczyścić las z wilków" oznaczało: uwolnić ojczyznę od tyranów. Symbolem tyranii był wilk, a jej ofiarą Chrystus, przedstawiany jako jagnię. Hasłem stowarzyszenia było zawołanie: „Zemścić się na wilku, który uciska jagnię". W świetle naszych kulinarnych analiz wielce wymowna jest owa metafora „jagnięcia", które stanowi podstawę menu w tych stronach.

Tu narodziła się typowo włoska, bardzo popularna potrawa – makaron alla carbonara – jej nazwa wzięła się właśnie od owych *carbonai*, którzy często ją jadali. Każdy szanujący się pustelnik nie może obyć się bez zapasu solonej wieprzowiny (zazwyczaj podgardla, boczku, słoniny) i koziego sera. Do makaronu alla carbonara nie trzeba było niczego innego. W lesie, w gnieździe przepiórki, zawsze można było znaleźć świeże jajko.

Makaron alla carbonara podsmaża się w tym samym garnku, w którym przedtem smażyły się w wieprzowym tłuszczu kawałki podgardla lub boczku, po czym dodaje się surowe jajko, posypuje tartym owczym serem, doprawia obficie pieprzem, znowu trochę podgrzewa i je prosto z garnka. Carbonara cieszy się wielką popularnością w całych Włoszech, przede wszystkim zaś w Lacjum i Kampanii.

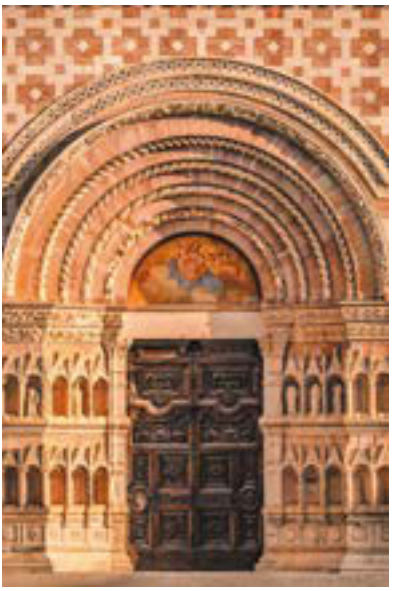
Ludność Abruzji przyzwyczaiła się do zmagań z naturą i gotowa jest wydzierać jej przestrzeń do życia. Właśnie tu został zrealizowany jeden z największych włoskich projektów przekształcenia terenu, i to (co znamienne) w bardzo odległych czasach. Już starożytni Rzymianie rozpoczęli prace, które zostały ukończone w roku zjednoczenia Włoch (1860). Projekt obejmował równinę Fucino (później jeziora Celano i Capestrano). Postanowiono zmeliorować ogromne połacie nieużytków, a także uchronić okolicę przed powodziami, które zalewały ją każdej wiosny (jezioro Fucino położone jest na dużej wysokości, w kraterze wygasłego wulkanu).

Pierwsze wielkie prace, których celem było zażegnanie groźby powodzi i osuszenie rozległych bagien wokół jeziora, zostały podjęte przez wielkiego

reorganizatora, jakim był w I wieku n.e. cesarz Klaudiusz. Po zbudowaniu pierwszego rzymskiego akweduktu (Aqua Claudia) i portu Ostia Klaudiusz polecił zaprojektować podziemną śluzę, która umożliwiłaby odpływ wód z Fucino. Na głębokości czternastu metrów wykuto wówczas odprowadzający wodę tunel o długości czterech tysięcy siedmiuset metrów (jedenaście lat pracy, trzydzieści tysięcy zatrudnionych przy niej niewolników). Mieszkańcy regionu mogli w końcu odetchnąć: woda nie lała im się już na głowy, ale odpływała do rzeki Liri. Prawdą jest, że już po kilku wiekach utrzymanie tunelu zbudowanego przez starożytnych Rzymian okazało się bardzo skomplikowane. A po upływie przeszło półtora tysiąca lat popadł on w całkowitą ruinę: podziemny korytarz ciągle się zapychał, do czego przyczyniały się prawdopodobnie także podziemne wstrząsy sejsmiczne.

W 1852 roku książę Torlonia zaproponował całkowite osuszenie jeziora, które nie było małe – miało sto sześćdziesiąt pięć kilometrów kwadratowych powierzchni. Otrzymawszy od rządu gwarancję, że odzyskane tereny staną się jego własnością, zabrał się do drążenia nowego podziemnego korytarza, położonego głębiej niż poprzedni. Prace ukończono po zjednoczeniu Włoch i książę Torlonia stał się właścicielem rozległych ziem, na których osadził nawet kolonów sprowadzonych z pobliskich regionów (Abruzja zawsze była słabo zaludniona). Odkryto jednak wówczas, że klimat regionu stał się surowszy właśnie z powodu usunięcia gigantycznej ilości wody – słynne wiekowe gaje oliwne obumarły i na osuszonych ziemiach można było uprawiać tylko buraki cukrowe.

Tutejsi ludzie są podejrzliwi i powściągliwi, a także przesądni. Rzecz dziwna, ale historycznie udokumentowana: niektóre projekty, także urbanistyczne, musiały pozostawać w zgodzie z tajemną harmonią magicznych liczb, czasami zaskakujących, jak 99. Stolicę regionu, Aquilę, założono w XIII wieku według projektu opracowanego osobiście przez cesarza rzymskiego Fryderyka II Hohenstaufa (1194–1250). Popierał on nauki i filozofię, utrzymywał na swoim dworze francuskich trubadurów, niemieckich *Minnesänger* i arabskich alchemików. Sam był malarzem i naukowcem, mówił sześcioma językami, w tym po arabsku i grecku. W swoich posiadłościach narzucił prawem tolerancję religijną dla chrześcijan, muzułmanów i żydów. Założył Uniwersytet Neapolitański, na którym zgodnie z opracowanym przez niego programem po raz pierwszy w Europie studenci zaczęli uczyć się algebry i używać cyfr arabskich. Fryderyk interesował się doktrynami ezoterycznymi i przejmował



od Arabów ich alchemiczną wiedzę. A w alchemii odpowiednikiem kamienia filozoficznego jest orzeł (*aquila*). Budowę miasta Aquila dokończono już po śmierci Fryderyka, dzięki funduszom zebranym przez właścicieli dziewięćdziesięciu dziewięciu zamków, które je otaczały.

Uroczyste „otwarcie" miasta odbyło się w roku 1254, ale już w roku 1259 zostało ono zniszczone na rozkaz Manfreda, nieślubnego syna Fryderyka, aby nie wpadło nietknięte w ręce jego wroga, Karola Andegaweńskiego, który je zdobył. Mimo to wróg (to znaczy Karol i jego wojska) zawładnął ruinami i miasto zostało przez niego odbudowane według pierwotnego planu urbanistycznego, w którym powtarzała się magiczna liczba 99. Główna miejska fontanna składa się z dziewięćdziesięciu dziewięciu figur przedstawiających ojców założycieli miasta. Z otwartych ust każdego z fundatorów tryska woda. Główna dzwonnica miejska w pałacu Buongoverno uderza co wieczór dziewięćdziesiąt dziewięć razy. W mieście jest dziewięćdziesiąt dziewięć kościołów.

W Pescarze, w sanktuarium Madonny Siedmiu Boleści, przebitej siedmioma mieczami, urządza się procesje, podczas których dziewczęta niosą zapalone świece, osłaniając je przed morskim wiatrem. W tych stronach numerologia odgrywa szczególnie ważną rolę: często w obiektach lub innych kontekstach religijnych spotyka się liczbę 7, ale „magiczny" walor przypisuje się równie często liczbie 13.

W Campobasso w Boże Ciało organizuje się uroczystą procesję zwaną Sfilata dei Misteri: tłum niesie na ramionach trzynaście drewnianych platform, zwanych machinami, na których odgrywane są dramatyczne sceny o tematyce zaczerpniętej z Biblii i żywotów świętych. W Toro, w pobliżu Campobasso, dziewiętnastego marca, w dniu świętego Józefa (albo miłosierdzia dla biednych) odbywa się sagra pod hasłem „Uczta dla ubogich". Reguły tego święta przewidują poczęstunek złożony z trzynastu dań. W miasteczku Rivisondoli w Boże Narodzenie stoi żywa szopka, wystawia się też misteria z udziałem setek statystów i tysięcy widzów.

Abruzyjskie tradycje były wielokrotnie opisywane przez etnografów i etnologów, także w przeszłości:

> *„Przybądźcie, pijanice, przygnani przez cztery wiatry. Kraina szczęśliwości jest otwarta. Można pić wino, nie płacąc. Ale spieszcie się, bo nie potrwa to długo. Możecie kierować się do Avezzano, do Sulmony, do Bugnary, do Raiano, do Pratola Peligna..." Podczas gdy procesja Bożego Ciała sunie wokół placu albo przed ołtarzami ustawionymi wzdłuż ulic, nierzadko biją fontanny wina. Płyn, wlany do lejka na trzecim albo czwartym piętrze domu, spływa rurkami z blachy lub trzciny i jak za sprawą czarów tryska na dole wesolutkim strumieniem. A wtedy kto chce pić, ten pije.* [...] *Tę samą zabawę urządza się w Raiano w dniu świętego Jana*[130].

W pierwszy dzień maja w Fossalto odbywa się Maggio grasso (Tłusty maj): ludzie leją wodę na mężczyznę owiniętego gałęziami i liśćmi (*La Pagliara*), prosząc o dobre zbiory wołaniem: *Rascia, Maje!* („Daj obfitość, Maju!"). W tym samym okresie ludzie oddają się też innym praktykom, które polegają na błaganiu o urodzaj

i wiążą się z wężami (nawiązanie do mitologii: wąż, niczym fallus, zagłębia się w ziemi), a nawet z echami dawnych ofiar błagalnych. W Cocullo, w pobliżu Aquili, w pierwszy czwartek maja organizuje się procesję „żeńców" na cześć świętego Dominika z Foligno. Czterech silnych parafian niesie na ramionach posąg męczennika opleciony przez żywe węże. Za figurą podążają dziewczęta – każda z nich niesie na głowie koszyczek z pięcioma plecionymi bułkami, które zostaną ofiarowane wężom. Z tego, jak węże zachowają się na widok bułek, wróży się, co przyniesie przyszłość.

Egzotyczne zwyczaje, egzotyczny wygląd świętujących, egzotyczne są w tym regionie nawet kształt, wygląd i nazwa makaronu. W Molise i w Abruzji wytwarza się maccheroni alla chitarra (makaron „gitarowy"), który tnie się na specjalnym przyrządzie zwanym właśnie gitarą i mającym konstrukcję podobną do tego instrumentu: jest to rama z naciągniętymi drutami. Prawdopodobnie pozostało już tylko dwóch rzemieślników, którzy wytwarzają owe „gitary" do cięcia makaronu. Jeden z nich, Gabriele Colasante, mieszka w pobliżu Pescary w miasteczku Sambuceto.

Przeciskając wałkiem ciasto przez szczeliny między drutami, otrzymuje się nitki o kwadratowym przekroju. Rzemieślnicy „grają" na tym urządzeniu niczym na instrumencie muzycznym, osiągając prawdziwą wirtuozerię. Wygląd makaronu zależy od napięcia „strun" na ramie. Gdy druty są luźne albo naciągnięte na ukos, bądź też korzysta się z dodatkowych urządzeń, otrzymuje się makaron *al rintrocilo* (ugniatany zębatym drewnianym wałkiem do ciasta) albo *della ceppa* (nitki owija się wokół kijka zwanego *ceppa*). Zarówno druty, jak i inne akcesoria zrobione są z brązu, według tradycyjnej technologii. Pokrojony makaron schnie na powietrzu przez pięćdziesiąt–sześćdziesiąt godzin. Dopiero wtedy będzie się podczas gotowania zachowywał jak należy. I dopiero wtedy jego powierzchnia stanie się wystarczająco szorstka, aby trzymały się jej sosy i ragù. A w Abruzji owe ragù i sosy potrafią być tak aromatyczne, że byłoby zbrodnią używać niewłaściwego makaronu, do którego sos nie przylega i traci część cudownego smaku.

Abruzyjscy kucharze cieszą się w świecie wielkim uznaniem, ponieważ potrafią właściwie przyrządzać potrawy i z niezrównanym mistrzostwem wykorzystują

przyprawy, na przykład szafran, typowy produkt regionu. Zbiera się go ze słupków krokusa uprawnego (*Crocus sativus*). Aby zebrać kilogram produktu, potrzeba dwieście tysięcy kwiatów i pięćset godzin pracy. Krokusy kwitną w październiku, i to tylko przez dwa tygodnie. Można więc sobie wyobrazić, ilu sezonowych pracowników zatrudnia się przy zbieraniu szafranu w tym krótkim, ale bardzo pracowitym okresie.

Uprawa krokusa wymaga wiele pracy, ale jest też najbardziej malownicza na świecie. Wnętrze korony kwiatu jest czerwone, płatki są fioletowe, a słupki żółte. W Indiach i w Chinach szafranu używano zawsze zarówno do przyprawiania potraw, jak i farbowania tkanin. Wspomnieliśmy już o tym, że pięknu tej przyprawy zawdzięcza swe powstanie legendarna opowieść o narodzinach risotta po mediolańsku: roztargniony artysta, który malował witraże katedry w XVI wieku, miał upuścić pędzel do ryżu.

To oczywiście tylko bajka. Nietrudno jednak ustalić datę pojawienia się szafranu w kuchni mediolańskiej: niewątpliwie przywieźli go tam Hiszpanie, którzy od dawna aromatyzowali nim potrawy, nauczywszy się tego od Arabów. Hiszpański region La Mancha słynie nie tylko z „rycerza o smętnym obliczu", ale także z upraw szafranu. Hiszpanie władali Mediolanem od roku 1535 do 1706, wobec tego szafran musiał wejść w skład mediolańskich potraw na początku tego okresu.

Legenda zaś o malarzu witraży datuje to wydarzenie na rok 1527 – chodzi więc w przybliżeniu o te same czasy.

Szafran uprawiany był w Abruzji dużo wcześniej, nim zaanektowała go kuchnia mediolańska. Jak wiele innych doniosłych innowacji rolniczych na terenie Włoch szafran został upowszechniony dzięki selektywnym uprawom klasztornym (zob. rozdz. *Pielgrzymi*). Mnisi zawsze gotowi byli do podejmowania eksperymentów z nowymi, obiecującymi uprawami. Z roczników dominikańskiego klasztoru w Gran Sasso wynika, że *Crocus sativus* został przywieziony z Hiszpanii przez dominikańskiego zakonnika Domenica Cantucciego około roku 1300. Cantucci był inkwizytorem i można się domyślać, że jego przybycie mogło wywołać niejakie wzburzenie przeora. Jednak jego wizyta okazała się niewiarygodnie korzystna dla klasztoru. Cena gotowego produktu sięga dziesięciu tysięcy euro za kilogram (więcej niż białych trufli z Alby!).

Już w XIII wieku szafran był cenioną walutą w środkowych Włoszech. W 1228 roku gmina San Gimignano spłaciła kredytodawców, którzy sfinansowali wojskową operację zdobycia zamku nad rzeką Nera – dług został zapłacony pieniędzmi i szafranem[131].

Nie wszyscy i nie zawsze uważali zalety szafranu za bezsporne. Na przykład Goethe miał o nim inne zdanie: *Posiłki przygotowane przez naszego poganiacza mułów nie należały do najlepszych. Kura gotowana z ryżem nie byłaby do pogardzenia, gdyby nie szafował tak bez umiaru szafranem, że była całkiem żółta i nie nadawała się do jedzenia*[132].

Aleksander Dumas uznał szafran za substancję wręcz niebezpieczną: *Zapach szafranu jest niezwykle przenikliwy, może wywołać gwałtowne bóle głowy i doprowadzić nawet do śmierci*. Mimo to kuchnia włoska uważa szafran za niezastąpioną przyprawę. Na Sardynii dodaje się go do chleba, w Abruzji (Aquila) do makaronu „gitarowego", królika i soli (ryby). Bez szafranu nie do pomyślenia jest ser piacentino di Enna, wytwarzany w drewnianych formach posypywanych szafranem, dzięki czemu skórka sera zabarwia się na żółto. W ostatnich latach we Włoszech pojawiły się nawet lody o smaku szafranowym. We wszystkich epokach szafran traktowany był zarówno jako barwnik, jak i lekarstwo. „Pozłacając" szafranem mięso i ryż, średniowieczni kucharze poprawiali zarówno wygląd, jak i walory smakowe potrawy. W wiekach XVI–XVII Aquila sprzedawała szafran do Mediolanu, Hiszpanii i Marsylii. Cenne

słupki krokusa były jednym z najbardziej pożądanych towarów, gdyż bez tej przyprawy nie można przyrządzić ani risotta po mediolańsku, ani hiszpańskiej paelli. Wiedząc o tym, władze we wszystkich epokach starały się obłożyć go podatkiem. Szafran był drogi zawsze, nie tylko w wieku XXI. Jeden z zachowanych dokumentów informuje, że w XV wieku pół kilograma szafranu kosztowało tyle co koń.

Abruzyjscy kucharze wiedzą, ile przypraw należy dodać, aby otrzymać smak aromatyczny i pikantny, nie szafując jednak przesadnie przyprawami ziołowymi. W powszechnym przekonaniu receptory smakowe abruzyjskich kucharzy wychwytują więcej odcieni smaku niż podniebienie przeciętnego Włocha. Dzięki tej opinii kandydaci z Abruzji są bardzo poszukiwani do pracy w restauracjach i jako potencjalni eksperci – degustatorzy. Wiadomo, że dolina Sangro (w okręgu Chieti) dała światu całą plejadę wybitnych kucharzy, zatrudnianych w kuchniach wielkich restauracji, hoteli i na transatlantykach. Wielu z nich to emigranci albo potomkowie emigrantów. Aż do lat osiemdziesiątych zeszłego stulecia Abruzja była regionem zacofanym. Chłopi abruzyjscy stanowili prawie połowę emigrantów, którzy byli zmuszeni do opuszczenia Włoch. W 1984 roku sytuacja zaczęła się poprawiać, zbudowano autostradę Aquila–Rzym, stopniowo zaczął się rozwijać przemysł i nie trzeba już było wyjeżdżać „za chlebem". Jednak w latach emigracji wielu abruzyjskich kucharzy znalazło pracę w Szwajcarii, Niemczech, na dworze cesarza Japonii i w Białym Domu. Kucharz z Abruzji to prawdziwy skarb. Wyróżnia się niemal religijnym oddaniem swej profesji i szczególnym darem (wyrafinowanie połączone z wielkim talentem) umiejętnego dozowania składników. Czy da się to wytłumaczyć klimatem i tradycją? Abruzja jest regionem, który najwyraźniej nie należy ani do północy, ani do południa, a jeśli dobrze się przyjrzeć, to również ani do wschodu, ani do zachodu Włoch. Jest to region jedyny w swoim rodzaju, całkowicie odrębny. Ubóstwo produktów i związana z tym konieczność sprowadzania przypraw zachęciły mieszkańców do rozwijania wrażliwości i inteligencji kulinarnej.

LOKALNE POTRAWY ABRUZJI I MOLISE

PIERWSZE DANIA: Makaron alla chitarra (w Molise ma on nazwę maccheroni crejoli) z sosem z mięsa cielęcego, jagnięcego i wieprzowego albo z boczku i sera pecorino; **spaghetti** z czosnkiem, oliwą i ostrą papryką; **makaron alla carbonara**; **ciufeli e tanne de rape** (makaron z liśćmi rzepy, danie podobne do popularnego w Apulii orecchiette z liśćmi rzepy); **makaron z ragù** z mięsa kastrowanego barana albo z jagnięciny; **smażone ziemniaki** z mozzarellą i szafranem.

DRUGIE DANIA: Pecora alla brigante (baranina po zbójnicku) – kawałki mięsa dorosłej owcy pieczone na rożnie, których w innych okolicach Włoch nikt nie wziąłby do ust. Dzięki swym talentom i wybornym przyprawom tutejsi kucharze potrafią piec także to mięso.
Castrato alla baraccara – w bardzo dużej glinianej rynience dusi się mięso kastrowanego barana pochodzącego z górskich pastwisk Tavenna, z oliwą, świeżymi pomidorami, cebulą, łagodną żółtą papryką, selerem, natką pietruszki i bazylią. Potrawa zawdzięcza swą nazwę temu, że przyrządzana była na targowiskach zwierząt w improwizowanych budach.
Typowe dla społeczeństwa pasterskiego są **torcinelli** – kiełbaski robione z flaczków i wątroby jagnięcia, z natką pietruszki, pieprzem, czosnkiem i cytryną. Z tych samych składników robi się **annodate di trippa** (poplątane flaki) – jelita wypełnia się warzywami i soloną wieprzowiną, a potem gotuje.
Pamparella – mięso wieprzowe z czosnkiem i papryką moczone w occie.
Specjalnością Pescary są **kalmary faszerowane** masą z krewetek, miękkiego pieczywa, czosnku i natki pietruszki, gotowane w białym winie.
Scapece z Vasto – filety z płaszczki i rekina marynowane w occie z szafranem; **zupa rybna alla pescarese** z mięsa skorpeny, rekina, płaszczki, ośmiornicy, krewetek i omułków, z pomidorami, cebulą, papryką i szafranem.

LOKALNE PRODUKTY ABRUZJI I MOLISE

Szafran z Aquili; **lukrecja**, specjalność Atri; **ventricina**, **salami** z Montenero di Bisaccia; **wędzone podgardle wieprzowe**; **mortadela** z Campotosto, robiona w masywie Gran Sasso – z powodu swego kształtu wędlina ta określana jest też niezbyt szacownym mianem *coglioni di mulo* (mule jądra) – jest to para pękatych kiełbas, w każdej z nich kryje się słupek słoniny.
Inne specjalności Abruzji to **ventricina** z Crognaletto i **podrobowe salami** z Ortony.

SERY: Twarde pecorini z Farindoli, Atri i Penne. Są to najlepsze sery owcze we Włoszech. Każdy pasterz i każde gospodarstwo wytwarzają je według własnego przepisu i własnych norm dojrzewania (od dwóch dni do dwóch lat). W miasteczku Farindola jako podpuszczki używa się żołądka świni pokrojonego na paski i marynowanego przez trzy miesiące w winie z solą i pieprzem. Słynny jest **fior di latte** z Boiano (Campobasso), podobny do mozzarelli, ale wytwarzany z mleka krowiego, a nie bawolego. Biały ser **scamorza** może być świeży albo wędzony. Oba rodzaje są doskonałe po smażeniu w panierce. Istnieje też podsuszana **scamorza appassita** z Rivisondoli i z Piano delle Cinque Miglia. Ser **incanestrato** (w koszyku) dojrzewa w koszyczkach z sitowia, które nadaje mu szczególny zapach.
Inne znane lokalne produkty: **czerwony czosnek** z Sulmony; **marchew** z Fucino; **bób**, **fasola**, **soczewica**; **pszenica orkiszowa**; **cebula** z Isernii (cebulową sagrę świętuje się od 1254 roku dwudziestego ósmego i dwudziestego dziewiątego czerwca, w dzień świętych Piotra i Pawła, kiedy to została zorganizowana po raz pierwszy na polecenie hrabiego Ruggera z Celano.

DEMOKRACJA

Powtórzmy za Aleksandrem Hercenem: *Włosi rozwinęli w sobie w sposób szczególny poczucie szacunku dla siebie samych, dla osoby; nie udają demokratów, jak Francuzi, ale są nimi z natury; nie pojmują też równości jako niewolnictwa dla wszystkich*[133]. W rezultacie szacunek dla siebie samych i zadowolenie z własnego miejsca na ziemi nie zależą od kondycji społecznej: jest to wystarczająco rozwinięta cecha narodowego charakteru wszystkich Włochów. Można powiedzieć, że Włochy odznaczają się znikomą konfliktowością klasową. Oczywiście nie brak wyjątków – w minionych okresach podwyższonej świadomości ideologicznej pokój społeczny nierzadko ustępował miejsca manifestowaniu antagonizmów i nietolerancji. Mimo wszystko także w najbardziej niespokojnych czasach antagonizmy i walka klasowa pozostawały, w zależności od sytuacji, w granicach względnie cywilizowanych zachowań, niemal nie zostawiając miejsca dla ekscesów, prześladowań czy okrucieństwa.

Dość pomyśleć o nieśmiertelnych postaciach, jakie stworzył w swych książkach z cyklu *Don Camillo* Giovanni Guareschi (1948–1969). Stosunki między zatwardziałym komunistą a przebiegłym księdzem, których łączą nieodparta wzajemna siła przyciągania i najbardziej zawzięta wrogość, są doskonałym kluczem do zrozumienia dziejów włoskiego społeczeństwa. Być może korzenie tej umiarkowanej skłonności do konfliktów kryją się w powszechnym poczuciu własnej godności – rozwiniętym z biegiem stuleci między innymi dzięki bezpośredniemu dostępowi do źródeł

przeżycia, do produktów żywnościowych, do ciepła i słońca, wody i ziemi. Te cudowne warunki zapewniają każdemu sporą niezależność, ze wszelkimi związanymi z tym dobrodziejstwami, takimi jak samowystarczalność, brak niewolniczego przymusu, pamięć historyczna i potrzeba nadania estetycznego wymiaru nie tylko świętom, ale i chwilom codziennego życia.

Samowystarczalność zakłada zwracanie krytycznej uwagi na szczegóły. Przeciętny Włoch wyznaje szereg poglądów, dla których gotów byłby wejść na stos. Przekonania te nie odnoszą się raczej do sfery politycznej. Credo przeciętnego Włocha obejmuje przede wszystkim sferę jedzenia, to znaczy sprawy bardziej osobiste, bardziej otwarte na twórcze podejście, na wyrażanie własnej indywidualności.

Nie ma powodu, aby rozglądać się za drogimi potrawami. Znawcy kuchni odznaczają się z jednej strony pogardą dla tego, co drogie, a z drugiej entuzjazmem dla najbardziej romantycznego i ascetycznego dietetycznego ubóstwa, niemal trzymającego się kierunku, jaki wskazał Leo Longanesi:

> *Bieda* [...] *jest ciągle jedyną żywotną siłą kraju i wszystko, co opiera się jeszcze zniszczeniu, czy jest tego dużo, czy mało, to tylko owoce biedy. Piękno różnych miejscowości, artystyczna spuścizna, dawne dialekty, wiejska kuchnia, obywatelskie cnoty i rzemieślnicze specjalności strzeżone są tylko przez biedę. Tam gdzie została ona przezwyciężona dzięki pojawieniu się kapitału, jesteśmy świadkami całkowitej ruiny wszelkiego artystycznego i moralnego dziedzictwa. Albowiem biedak ma za sobą dawną tradycję i żyje w nędzy, która dawno temu zakorzeniła się w wiekowych miejscach, podczas gdy bogacz to człowiek świeżej daty, który pojawił się niespodziewanie i jest wrogiem wszystkiego, co go poprzedziło i co go upokarza. Wzbogacił się w łatwy sposób, zazwyczaj dzięki oszustwu, łatwym interesom, zawsze albo prawie zawsze naśladując jakieś obce wzory. Dlatego gdy Włochy zostaną zdominowane przez pozorne bogactwo, które już się szerzy, staniemy wobec konieczności życia w kraju, który nie będzie miał własnego oblicza ani duszy*[134].

Zachwyt gastronoma Davide Paoliniego budzą *poveracce* (dosł. „biedaczyny"), małże uważane za ginące, znane pod różnymi nazwami, takimi jak *telline*

(sercówkowate), *ostriche di pollo* (kurze ostrygi), *filoni* czy *schienali*. Znaleźć je można w morskim piasku w okolicy Rimini, gotuje się je w wodzie morskiej i sprzedaje w kioskach na plażach Romanii. Zdaniem Paoliniego *poveracce* to szczyt gastronomicznej doskonałości. *Ktoś, kto nie przyzna, że jest to prawdziwa potrawa królów, godzien jest jeść całe życie hodowlane okonie, kubańskie langusty albo wszechobecne sashimi, robione z ryb żywionych mieszankami*, pisze ten kulinarny ekspert.

Ktoś, kto naprawdę lubi włoskie jedzenie, nie rozgląda się za tym, co okazałe, zwracające uwagę, wpadające w oko. Niewiarygodnie piękna potrawa budzi nieufność znawcy. Ma on świadomość, że są kucharze specjalizujący się w przyrządzaniu potraw, które mają być fotografowane, i że danie stworzone „do fotografii" jest niejadalne i było takie, zanim pozłocono je błyszczącym klajstrem albo lakierem, żeby podnieść jego fotogeniczność.

Ktoś, kto lubi włoską kuchnię, z reguły zna też społeczeństwo i ma głęboko demokratyczne poglądy. Nawet członkowie mniej elitarnych grup społecznych (rybacy, marynarze, chłopi) są dobrze zorientowani w sprawach sztuki kulinarnej. Chodzi tylko o pokonanie barier językowych. Kulinarne słownictwo należy bowiem przeważnie do miejscowych dialektów – w każdej miejscowości kulinarne surowce i czynności są lepiej znane chłopu czy rybakowi niż któremukolwiek z mieszkańców

miasta, a chłop i rybak potrafią mówić tylko w swoim języku, którym nie zajmują się żadne podręczniki. Wystarczy jednak uważnie słuchać i zdać się na intuicję.

Nikt nie może podać w wątpliwość faktu, że Włosi mają demokratyczny stosunek do jedzenia. W dni świąteczne zaprasza się na ucztę najbiedniejszych, rozdaje się potrawy na głównym placu, podaje flaki w luksusowych restauracjach, określa się najlepszą restaurację według zasady „tam gdzie zatrzymują się kierowcy ciężarówek", zostawia się pieniądze na kawę czy pizzę dla kogoś, kto nie może sobie na nie pozwolić (zob. rozdz. *Pizza*). Wszystko to jest autentycznie i spontanicznie demokratyczne, tak jak demokratyczne jest bycie miłym dla kelnera, który podaje jedzenie, i dla *pizzaiolo*, który piecze pizzę.

Ale uwaga! Istnieje określony próg, poza którym typowy respekt Włocha dla poglądów innego człowieka nagle zamienia się w życzenie, żeby ten ktoś poszedł sobie do diabła. Gdy tylko dotyka się podstawowych zasad kodeksu kulinarnego, burza wisi w powietrzu. U tolerancyjnych Włochów odkrywa się sztywność przekonań, która graniczy z fanatyzmem i nieubłaganą nietolerancją. Tu kończy się demokracja albo przynajmniej przekształca się w najdoskonalszą formę demokratycznego centralizmu, w którym mniejszość, chcąc nie chcąc, musi podporządkować się zdaniu większości. Przyjrzyjmy się bliżej tym sztywnym poglądom Włochów, z którymi mogą zetknąć się cudzoziemcy.

- Będą wam odradzać niezwykłe połączenie dwóch potraw albo dwóch składników.
- Będą starali się nie podać wam cappuccino, jeśli nie jest to wczesny ranek.
- Będą wam odradzali picie herbaty po obiedzie[135].
- Trudno wam będzie dostać bułkę z serem na lunch.
- Nikogo nie ucieszycie, prosząc o podanie mocnego napoju alkoholowego (wódki, grappy, ginu, koniaku) przed końcem obiadu.
- Nikt nie zgodzi się podać na stół rozgotowanego makaronu, żeby zadowolić cudzoziemca.
- Nikt nie poda wam obiadu przed 12.30 ani po 14.00.
- Niechętnie podadzą wam wino niepasujące do określonych potraw, będziecie musieli bardzo nalegać.

Zabawną sytuację, która wydarzyła się w jego restauracji, opisał boloński restaurator Mario Zurla, właściciel i szef kuchni sławnego lokalu Pappagallo:

Jaki był najgorszy dzień w pana restauracji? – zapytałam wiele lat temu Maria Zurlę, właściciela bolońskiej restauracji Pappagallo.

Odpowiedział: Dzień, w którym Amerykanie wyzwolili miasto. Proszę mnie źle nie zrozumieć. Wyczekiwałem zwycięstwa aliantów, więc kiedy przyszedł do mnie oficer, żeby mi powiedzieć, że sztab piątej armii amerykańskiej zamierza uczcić to wydarzenie wielkim obiadem w moim lokalu, przeżyłem jedną z najradośniejszych chwil w swoim życiu. Oficer poinformował mnie, że o produkty zadbają oni sami, żebym nie musiał się martwić zbytnio o kartki żywnościowe ani korzystać z czarnego rynku. Pozostawiono mi pełną swobodę w wyborze menu. „Tortellini w rosole?" – zaproponowałem. „Bardzo dobrze" – odpowiedział oficer. Potem zasugerowałem pieczonego indyka. Indyk również pasował doskonale. Dodałem trochę gotowanego mięsa, kiełbasę cotechino, faszerowane nóżki wieprzowe, nawet soczewicę. Oficer zaakceptował wszystko bez sprzeciwów. „A co do picia?". „Czekoladę" – odparł oficer. O mało nie zemdlałem. Czekolada i tortellini, z nóżką wieprzową? Historia nie z tego świata. Oficer zorientował się, że popełnił gafę, i natychmiast się poprawił: „Och, signor Zurla, jeżeli czekolada nie pasuje, możemy popijać coca-colą". Co mogłem odpowiedzieć na tę kolejną gastronomiczną herezję? Nic. Rzekłem tylko: „Jak pan sobie życzy". I z miłości do wyzwolonej ojczyzny zająłem się garnkami[136].

Przyznając się szczerze do braku kulinarnej ogłady, rosyjski krytyk Aleksander Genis opisuje podobny przypadek z własnego życia:

Podczas mojego pierwszego pobytu we Włoszech, gdy już spróbowałem wszystkiego, co się dało, wszedłem w końcu do jakiejś trattorii nad morzem. Przyciągnęły mnie maleńkie ośmiorniczki, które pływały w oliwie i occie. Wziąłem porcję, ale nie zdążywszy jeszcze spróbować potrawy, na moje nieszczęście przypomniałem sobie Hemingwaya. Jego bohaterowie często popijali we Włoszech napoje o egzotycznych nazwach strega i sambuca. Nie podejrzewając, że chodzi o likiery, zamówiłem je u właściciela lokalu. Poczerniał na gębie i chwycił się obiema rękami za gardło, co nie przeszkodziło mu krzyknąć głośno: Vino bianco, stupido! (Białe wino, głupku!). *Zrozumiałem bez słownika, ale nie zdążyłem*

się poprawić. Rzuciwszy fartuch na podłogę, właściciel wybiegł ze swego lokalu. Mam nadzieję, że nie pognał, żeby się utopić, choć już więcej go nie zobaczyłem[137].

W oczach Włochów takie opowiastki są oczywiście przykładami ignorancji tak potwornej, że przekracza wszelkie pojęcie – w podobnych sytuacjach po prostu nie potrafią zachować się demokratycznie. O bezsensownych zamówieniach tego rodzaju nie można nawet dyskutować. Nie robi się jednak afery z zamówień, które wpadają do głowy cudzoziemcom, zwłaszcza jeśli ci cudzoziemcy, Rosjanie albo Amerykanie, nie pochodzą z Europy. Oni mogą pozwalać sobie na tak wątpliwe, tak pełne dysonansów zestawienia, że wywołują niemałe zaskoczenie.

Jedzenie proponuje się tu w ekstremalnie realistycznej otoczce, na jaką mogą się zdobyć tylko Amerykanie. Szynka z Wirginii otoczona plasterkami ananasa połyskuje wszelkimi odcieniami technikoloru. Nad befsztykiem z grzybami unosi się chmurka dymu. Bita śmietana piętrzy się jak góra na czekoladowym torcie. Chcąc nie chcąc, poddajesz się nastrojowi, jaki ogarnia cię pod koniec doskonałego obiadu. Z westchnieniem zadowolenia...[138].

Trudno powiedzieć, jak daleko od wydania „westchnienia zadowolenia" będzie Włoch czytający ten opis, gdyż jedną z podstawowych zasad regulujących zwykły posiłek we Włoszech jest to, aby na stole nie było żadnego innego jedzenia oprócz tego, które wszyscy biesiadnicy właśnie konsumują. Na stole nie ma prawa pozostać żadna z przystawek, skoro nadszedł czas na podanie pierwszego dania. Jeśli któryś z zaproszonych nie dokończył jeszcze smakowania szynki i salami ze wspólnej tacy, wszyscy inni biesiadnicy będą umierali z głodu, a potem jedli zimną pastę. Ale nikt nie dostanie pierwszego dania, dopóki ze stołu nie znikną przystawki. Przystawka jest jak uwertura prowadząca do obiadu, ale musi zniknąć i zostać zapomniana, zanim pojawią się inne potrawy[139].

No cóż, nie rozpaczajmy. Poszukajmy raczej we włoskim kodeksie kulinarnym paru manifestacji demokratycznego ducha. Nie trzeba się załamywać. Oto nieliczne, ale sympatyczne oznaki pewnej pobłażliwości. Na przykład rozmawiając

z kelnerem, klient może poprosić o dodanie do pizzy oliwek zamiast przewidzianych w menu kaparów. Demokratyczny jest też wybór, jakiego klient dokonuje na początku obiadu: woda mineralna zwykła czy gazowana? Trzeba zająć koniecznie jakieś stanowisko, i to szybko. Mimo wszystko, jak nauczał Karol Marks, wolność to świadomość poddania się konieczności. Nikt nie pochwali współbiesiadnika, któremu przyjdzie do głowy posypać parmezanem sos rybny.

Książki Andrei Camilleriego, zwłaszcza powieść *Złodziej kanapek*, to nieoceniony materiał dotyczący tego tematu. Jest on tak cenny nie dlatego, że zawiera listy składników i przepisów (po to są książki kucharskie), ale dlatego, że opisane zostały przekonania, które we Włoszech uważa się za powszechnie przyjęte. Książki sycylijskiego pisarza są encyklopedią kolektywnej podświadomości Włochów zakochanych w jedzeniu. Powiedziano w niej wszystko o parmezanie na potrawie z rybą:

> *– Oto przekąska.*
>
> *Montalbano był wdzięczny; jeszcze kilka informacji z bieżącego serwisu, a straciłby apetyt. Potem na stół wjechało osiem kawałków morszczuka, porcja zdecydowanie dla czterech osób. Każdy z tych kawałków wykrzykiwał swoją radość, że przyrządzono go jak Pan Bóg*

przykazał. Już sam aromat objawiał doskonałość, którą danie zawdzięczało użyciu właściwej ilości bułki tartej, a także trudnej do utrafienia równowadze między rybą a jajkiem.

Podniósł do ust pierwszy kęs, ale nie połknął od razu. Pozwolił smakowi rozejść się łagodnie i równomiernie po języku oraz podniebieniu, żeby język i podniebienie zdały sobie w pełni sprawę z daru, jaki otrzymują. Połknął – i wtedy przy stole zmaterializował się Mimì Augello.

– Usiądź.

Augello usiadł.

– Też bym coś zjadł.

– Rób, co chcesz. Tylko nic nie mów. Radzę ci jak bratu w twoim własnym interesie. Nic nie mów, i to pod żadnym pretekstem. Jeżeli się odezwiesz, zanim zjem tego morszczuka, to będę gotowy cię rozszarpać.

– Proszę o spaghetti z małżami – powiedział bez cienia lęku Mimì do przechodzącego Calogera.

– Z sosem pomidorowym czy bez?

– Bez.

Oczekując, Augello wziął gazetę komisarza i zaczął czytać. Spaghetti nadeszło dopiero wtedy, gdy Montalbano skończył swojego morszczuka, i całe szczęście, ponieważ Mimì obficie posypał swoje danie parmezanem. Jezu! Nawet hienie, która przecież jest hieną i żywi się ścierwem, żołądek przewróciłby się na drugą stronę na samą myśl, że makaron z małżami można posypać parmezanem![140].

Tytułem podsumowania: wolność może dotknąć każdego aspektu życia osobistego pojedynczej osoby, ale jeśli chodzi o małże, pojedynczy osobnik musi uznać, że istnieje wyższe prawo. Za to w każdej restauracji będzie mógł sam doprawić sałatę oliwą, octem albo cytryną i posypać ją solą: niewiarygodna demokracja. Ale i w tym przypadku musi pamiętać o zasadach. A zasady mówią, że aby otrzymać dobrą sałatę, skąpiec pomyśli o occie, utracjusz o oliwie, mędrzec o soli, człek rozsądny o pieprzu, a wariat wymiesza ją z tym wszystkim.

Zasady włoskiego kodeksu kulinarnego są sztywne. Natomiast jego język jest demokratyczny – prosty, jasny, radosny, docierający do wszystkich. Dlatego politycy bardzo lubią sięgać po kulinarne metafory. Korzystają z nich często, aby wpływać na zachowania ludzi w czasie wyborów. Specjaliści zalecają im swobodne używanie języka kulinarnego w tej podstawowej przestrzeni demokratycznych swobód, ponieważ przemawia on do umysłu i serca.

Niedawno, w czasie przedwyborczej walki między dwoma głównymi obozami, która charakteryzowała rok 2005, były burmistrz Rzymu i lider ugrupowania Margherita, Francesco Rutelli, pragnąc w najbardziej przystępny sposób nakreślić obraz konfliktów i niezadowolenia, jakie nagromadziły się w łonie lewicy, dziewiętnastego maja 2005 roku krzyknął na zebraniu swojej partii: *Przez trzy lata wykonywałem czarną robotę, jadłem chleb z cykorią, żeby przekazać Romanowi Prodiemu centrolewicowe ugrupowanie, które byłoby w stanie wygrać. To jest nasza realna jedność. Walka o nią ciągnęła się latami. Margherita służy silniejszemu ugrupowaniu i jeśli ten większy, zjednoczeniowy projekt przetrwa, stanie się tak tylko wtedy, gdy Margherita będzie prawdziwą potęgą!* Zwrot „chleb z cykorią" w ustach Rutellego oznaczał gorzką strawę robotnika, niesmaczną, ale dodającą sił, wzmacniającą polityczną muskulaturę. Natomiast towarzysz Rutellego, Romano Prodi, w którego osobie ten pierwszy wyraźnie dostrzega także konkurenta, nosi przezwisko „Mortadela", a mortadela jest tłustą wędliną, przyjemną w smaku i kaloryczną, która wywołuje jednak uległość.

Tym zwrotem Rutelli zdobył sobie przezwisko er Cicoria, no i dwudziestego piątego maja 2005 roku, w czasie szczytu Drzewa Oliwnego, jego działacze rozdawali prowokacyjnie na placu Santi Apostoli w Rzymie kawałki suchego chleba i sadzonki cykorii.

W okresie rządu D'Alemy cykoria pojawiła się na szacownym prezydenckim stole. Siedemnastego maja 1999 roku, przy okazji włosko-niemieckiego szczytu w Bari, podano Gerhardowi Schröderowi upieczony przez Vissaniego placek na cykorii z jeżami morskimi. A dziesiątego kwietnia 2006 roku ta roślina z rodziny *Asteraceae* znowu znalazła się na pierwszych stronach wszystkich włoskich dzienników, gdy po złapaniu na Sycylii Bernarda Provenzana, na piecyku nader nędznego

domku, w którym ukrywał się ten groźny mafijny przywódca, znaleziono rondelek z resztkami gotowanej cykorii.

> [Cykoria] *odsyła do archaicznego świata żywieniowego, którym rządzą proste gesty i zwyczajne smaki,* [...] *strawa krów i biedaków, dość poszukać jej wśród zielska, jak to robiły miliony Włochów w czasie drugiej wojny światowej. Poszukiwanie dzikiej cykorii opiera się dobrobytowi, trzeciemu tysiącleciu, emigracji. „New York Times" opowiedział w notatce z pierwszej stronicy o dziwnych zwyczajach Amerykanów włoskiego pochodzenia z New Jersey i Nowego Jorku, którzy zostawiają auta na placach postojowych autostrad, żeby zbierać małe roślinki pośród TIR-ów i zajętych wyprzedzaniem bolidów. Padają w próżnię apele przedstawicieli służby zdrowia: „Rośliny te są przesiąknięte zanieczyszczeniami". Wszystko na nic. Italoamerykanie nadal „chodzą na cykorię", jak nazywali to zawsze rzymianie*[141].

Wykorzystanie kodu kulinarnego w kampanii wyborczej podchwycił w swoim czasie armator Achille Lauro, monarchista noszący przydomek Comandante, który

został burmistrzem Neapolu, płacąc za głosy wyborców makaronem. W mieście opowiadano z gorzkim sarkazmem, że podczas wyborów z 1953 roku „młyny pracowały więcej niż drukarnie"[142].

Na zamówienie kandydata na burmistrza Achille Laura rodzina Vacca rozdawała makaron w trakcie kampanii wyborczej. Mieszkająca w pobliżu inna rodzina, która otrzymała go i zjadła na obiad, wyszła z budynku, żeby uprawiać propagandę na rzecz PCI (Włoskiej Partii Komunistycznej). Państwo Vacca się o tym dowiedzieli. Doszło do sprzeczki, która zamieniła się w dramatyczną bójkę na noże. *Cztery osoby* [...] *odniosły ciężkie rany*, donosił dziennik „La Stampa" z piątego czerwca 1953 roku.

W miesiącach kampanii wyborczej Achille Laura „La Stampa" szesnastego maja 1953 roku wydrukowała artykuł *Gorąca pastasciutta z dodatkami nową „tajną" bronią Laura* i piątego czerwca wspomniane już doniesienie: *Nowe wypadki w Neapolu z powodu gwałtów monarchistów*. Tymczasem w dzienniku „l'Unità" z trzydziestego kwietnia tego samego roku ukazał się artykuł *Wracają makaron i oliwa w kampanii wyborczej Dc*. (Dc – chrześcijańscy demokraci).

Dzięki makaronowi z oliwą i sosem pomidorowym neapolitański plebs obwołał pierwszym obywatelem monarchistę Achille Laura. Jego dawni przeciwnicy, chrześcijańscy demokraci, dowiedziawszy się o rozdawaniu artykułów żywnościowych, w ciągu trzech miesięcy poprzedzających wybory wysłali w prezencie do miasta, za pośrednictwem ministra pracy Leopolda Rubinacciego, czternaście tysięcy paczek. W odpowiedzi na to Achille Lauro postanowił dokonać rewolucyjnego posunięcia: w siedzibach monarchistów w Neapolu zaczęto rozdawać talerze gorącego makaronu. Od ósmego kwietnia 1953 roku na miejskim rynku kwiatowym zaczęła działać darmowa jadłodajnia, która wydawała tysiąc porcji na godzinę. Talerz makaronu dostali wszyscy ci, którzy okazali legitymację partii monarchistycznej albo mieli specjalny bon, wydany przez komitet wyborczy monarchistów.

Zaczęto rozwijać ironicznie skrót ludowej partii monarchistycznej Achille Laura (PMP) jako *Pasta, Maccheroni, Pomodoro*. Nie przyczyniło się to jednak do zmniejszenia liczby oddanych na nią głosów, wręcz przeciwnie.

W innych regionach Włoch, zwłaszcza w „czerwonej" Emilii-Romanii, darmowy makaron nie odniósł sukcesu. Achille Lauro próbował zwołać zgromadzenie na piazza Maggiore w Bolonii, ale w tłumie zaczęto rozdawać ulotki: *Tu, w Emilii, neapolitański makaron nie przejdzie: wolimy domowe tagliatelle*. Zarówno

tagliatelle, jak i tortellini di battaglia, o których czytelnik zapewne pamięta (zob. rozdz. *Sagra*), były i nadal są we Włoszech symbolem kuchni polowych komunistów. Komunizmu, który Mussolini nazywał „socjalizmem tagliatelli", mając na myśli zgromadzenia rewolucjonistów, którzy „zwijali czerwone sztandary, gdy tylko zobaczyli biały obrus".

A oto jak zaraz po wojnie, w lipcu 1948 roku, komuniści prowadzili swoją propagandę. Życząc Palmirowi Togliattiemu powrotu do zdrowia po groźnym zamachu, urządzili na rzymskim stadionie Foro Italico wielki festyn, który wydawał się wolny od oficjalnej, uroczystej pompy:

> *Zajęto trawniki i wyłożone marmurem place, białe i zielone płaszczyzny znikły pod wrzeszczącym tłumem, w który udawało się wcisnąć tylko sprzedawcom pączków, napojów gazowanych, baloników i propagandowych broszur.* [...] *Na platformie przedstawiającej rybacką barkę rybacy z Lido gotowali i jedli rybną zupę, przeplatając pieśń* Bandiera rossa *gromkimi „Niech żyje!". Tymczasem przybywało gości, którzy sunęli gęsiego między ladami sprzedawców winogron i melonów, pomarańczy, lodów i słodkich bułek z rodzynkami, po czym, spoceni i hałaśliwi, wciskali się na stopnie stadionu*[143].

Kulinarny kod należy dziś do arsenału politycznych specjalistów i jest szeroko wykorzystywany w kampaniach wyborczych, przede wszystkim przez front lewicy[144].

KAMPANIA I NEAPOL

Po upadku starożytnego Rzymu Neapolem rządzili Normanowie, szwabscy Hohenstaufowie, dynastia aragońska, andegaweńska, burbońska i sabaudzka, ale ci obcy władcy nie pozostawili wielu przepisów w tradycji i w neapolitańskich książkach kucharskich (z wyjątkiem babek sartù i babà).

Przez długi czas cały świat uważał, że kuchnia Neapolu i Kampanii najlepiej i najpełniej wyraża „włoskość". I rzeczywiście, to w Neapolu wynaleziono makaron z sosem pomidorowym, spaghetti z małżami i pizzę. Od czasów starożytnego Rzymu „kapuańskie wieczerze" są synonimem „nieumiarkowanych biesiad". Dwudziestego dziewiątego maja 1787 roku Goethe tak pisał o Neapolu:

> *W każdej porze roku widzi się wszędzie wokół olbrzymie ilości wiktuałów, neapolitańczyk zaś nie tylko cieszy się jedzeniem, ale jeszcze domaga się, by wszystkie towary wystawiane na sprzedaż ładnie wyglądały.*
>
> *Na Santa Lucia ryby układa się na zielonych liściach w czystych, ładnie wyplatanych koszach – osobno langusty, ostrygi, przegrzebki i małe omułki. Pomysłowo są udekorowane sklepy z suszonymi owocami i warzywami strączkowymi. Cieszą*

oko przybrane zielenią pomarańcze i cytryny we wszystkich gatunkach. Najstaranniej jednak wystawiane są mięsa, na które lud wygłodzony ciągłymi postami spogląda ze szczególną pożądliwością.

W jatkach wiszą ćwiartki wołowiny, cielęciny i baraniny. Chude części boków i udźców są zawsze grubo pozłacane. Niektóre dni roku, przede wszystkim święta Bożego Narodzenia, są tradycyjnymi orgiami obżarstwa. Odbywa się wtedy ogólna cuccagna [kraina szczęśliwości], *w której, bywało, uczestniczy do pięciuset tysięcy ludzi. Ulica Toledo oraz inne ulice i place są bardzo apetycznie przystrojone. Radują wzrok kramy sprzedające warzywa, rodzynki, melony i figi; olbrzymie różańce pozłacanych i przybranych czerwonymi wstążkami kiełbas oraz indyków z powtykanymi do kuprów czerwonymi chorągiewkami są rozwieszone nad ulicami jak girlandy. Zapewniono mnie, że indyków sprzedano trzydzieści tysięcy sztuk, nie licząc tuczonych w domu; a do tego jeszcze pędzi się ulicami tabuny osłów obładowanych warzywami, kapłonami i jagniętami. Stosy jaj są tak wysokie, że właściwie nigdy ich sobie nie wyobrażałem w takich ilościach. Nie dość, że to wszystko zostaje zjedzone, to jeszcze co roku urzędnik policji w towarzystwie trębacza objeżdża miasto i na każdym placu i skrzyżowaniu ulic ogłasza, ile wołów, cieląt, baranów, świń i tak dalej spożyli neapolitańczycy*[145].

Region ten jest uprzywilejowany zarówno z uwagi na żyzność gleby, jak i ukształtowanie terenu i klimat. Tutaj życie na wolnym powietrzu przy każdej pogodzie zapewnia człowiekowi prawdziwą przyjemność. Klimat jest po prostu idealny, łagodny zimą i niezbyt gorący latem, a przy tym wieje stały przyjemny wietrzyk. Krajobrazy są zdumiewające i dzień mija przyjemnie na ich kontemplowaniu. Jest to turystyczny raj, posiadający jeden z najpiękniejszych odcinków włoskiego wybrzeża, jakim jest wybrzeże Amalfi.

Taine, któremu nic się nie podobało, zachwycił się Kampanią. Szóstego marca 1864 roku pisał po wyjeździe z Neapolu:

Aż do Kapui wieś jest ogrodem. Pola okrywa łagodna zieleń, jak w maju. Co piętnaście stóp słupy podtrzymują węzłowate i poskręcane winne pędy.

Wiejskie okolice są jednym nieprzerwanym ciągiem krat podtrzymujących winogrona. Nad brunatnymi pędami, nad białawymi gałęziami wiązów górują pogodne, ciemne korony morskich pinii, podobne wyniosłym cudzoziemcom. [...] *Wieś jest urodzajna, a powietrze tak łagodne, że zostawia się otwarte okna wagonu*[146].

Zbiory są tu tak obfite, że mogłyby zaopatrywać nie jedną, ale dwie stolice (Rzym i Neapol), położone blisko siebie w tym samym rolniczym regionie. W odróżnieniu od Rzymu (miasta papieskiego, miasta dla turystów, którym władają duchowni), Neapol był prawdziwą stolicą królestwa. Stendhal pisał (szóstego grudnia 1816 roku): *Królestwo Neapolu ogranicza się do miasta, jedynego we Włoszech, które ma zgiełk i nastrój stolicy.* [...] *Być może dlatego, że Neapol jest wielką stolicą jak Paryż, znajduję tu tak mało do opisania.* [...] *Neapol jest jedyną stolicą Włoch; wszystkie inne wielkie miasta to tylko potężniejsze Lyony*[147].

Neapol był stolicą królestwa i cierpiał wszelkie niedogodności, jakie się z tym wiązały. Jedna z nich, żywiołowa neapolitańska przestępczość, znana jest na całym świecie. W Neapolu i na jego przedmieściach bezrobocie było i jest duże, bo i jakże mogłoby być inaczej? W zasadzie miasto to nigdy niczego nie wytwarzało i nie

wytwarza. Jako port handlowy jest rynkiem zbytu dla biednych regionów i w rezultacie nie oferuje poważnych możliwości zatrudnienia ludziom zdolnym do pracy. Z czego więc słynie Neapol, czym się wyróżnia? Jak na królewskie miasto przystało, w Neapolu przez stulecia kwitły rzemiosła związane z dworem. Jeszcze dziś znajdują się tu najlepsze zakłady krawieckie Włoch (a więc i świata), szczególnie te szyjące ubrania męskie, najlepsi kapelusznicy i wytwórcy guzików oraz krawatów, szewcy, poszukiwani przez najbardziej prestiżową klientelę całego świata.

Ponadto w Neapolu zawsze kwitło ożywione życie intelektualne, które po części (choć nie tylko) rozwijało się w salonach i w otoczeniu dworu. Pod rządami Fryderyka II Hohenstaufa, świętego cesarza rzymskiego, założono tu jeden z pierwszych uniwersytetów na świecie (1224), który otrzymał jego imię. Dwór był kosmopolityczny, przenosił się stale z Neapolu do Palermo i z Palermo do Neapolu, a wśród wybitnych osobistości byli Normanowie, Włosi, Grecy i Arabowie. Do najsławniejszych intelektualistów należeli prawnicy, ludzie pełniący różne funkcje i obsadzający urzędy biurokratycznego aparatu Fryderyka. Nie brakowało poetów, którzy utworzyli jedną z najbardziej niezwykłych twórczych grup w dziejach literatury światowej: sycylijską szkołę poetycką z ośrodkiem w Palermo. Kanclerz Fryderyka, Piero delle Vigne (który później poróżnił się ze swym panem i na rozkaz cesarza

został oślepiony i wystawiony w klatce na drwiny pospólstwa), według legendy jako pierwszy ułożył sonet, czternastowierszową formę poetycką, która zdeterminowała pod wieloma względami rozwój literatury światowej. Według innej wersji, wynalazcą sonetu miał być Jacopo da Lentini, notariusz na dworze Fryderyka. Neapolitańska inteligencja cieszyła się wielkim szacunkiem we Włoszech zarówno w epoce baroku, jak i za panowania Burbonów, w latach jednoczenia się Włoch i w czasach faszyzmu. Jeszcze dziś Neapol inspiruje często nowe tendencje w literaturze, wieńczy wawrzynem filozofów, dyktuje modę i narzuca styl.

Stała obecność w krajobrazie posępnego Wezuwiusza z jednej, a Herkulanum i Pompei z drugiej strony jawi się jako wieczne *memento mori*, zachęca do szczególnie głębokiej refleksji filozoficznej. Ziemia jest tu przemieszana z lawą wulkaniczną, pamiętającą dawne kataklizmy, ale zawiera też bogaty nawóz naturalny – morskie algi. Na tym żyznym humusie rosną warzywa i owoce o wyjątkowej pełni smaków i zapachów, łączących aromaty morza i wulkanu; karczochy, morele, jabłka, białe figi i niewiarygodne cytryny. W Kampanii uprawia się szczególną odmianę pomidorów, san marzano, które rosną na rozległych plantacjach i zasilają doskonale prosperujący przemysł przetwórczy. Właśnie tu, wcześniej niż gdzie indziej, zaczęto uprawiać to warzywo, dzięki któremu Neapol stworzył wiele lokalnych potraw: wszystko polewa się tu sosem pomidorowym. Owoce Kampanii stanowią trzecią część całej produkcji włoskiej. Ponadto tu sieje się pszenicę twardą, niezbędną do produkcji makaronu.

Kampania wyspecjalizowała się też w szczególnym rodzaju hodowli, mianowicie bawołów. Aż do stosunkowo niedawnych czasów między Rzymem i Neapolem ciągnął się wzdłuż morza pas bagien. Trzęsawiska te osuszono za dyktatury Mussoliniego, ale aż do tego czasu nie można tam było wypasać krów, toteż mieszkańcy Kampanii hodowali bawoły, które chętnie szczypały turzycę porastającą te zalewane przez rzeki bagienne tereny. Bawoły lubią tereny podmokłe (można je często spotkać na obrazach azjatyckich artystów pośród tropikalnych pejzaży). W Rzymie i w Kampanii nie było więc mleka krowiego, lecz bawole. W stanie surowym mleko to nie jest smaczne, ale otrzymuje się z niego istne arcydzieło serowarstwa, prawdziwy cud natury – bawolą mozzarellę we wszystkich jej odmianach i gatunkach – ciliegine, bocconcini, aversane, trecce, treccine, cardinali, scamorze, provole.

Wszystko, co ma związek z produkcją mozzarelli, a więc przepisy czy dozowanie, jest oczywiście reglamentowane: ciliegine to kulki o wadze dwudziestu pięciu gramów; bocconcini – pięćdziesięciu. Natomiast aversana musi mieć wagę pięciuset gramów.

Według powszechnego przekonania mozzarella nie nadaje się na eksport ani do przechowywania, toteż musi zostać zjedzona na miejscu, i to tego samego dnia, w którym została zrobiona.

W artykule poświęconym bawolej mozzarelli pisarka Lidia Ravera opowiada:

> *Na najbardziej eksponowanym placu otwiera się „sklep", w którym dziewczęta, upinające włosy w niewinne koczki, sprzedają mozzarellę, bocconcini, trecce, treccine, cardinali, scamorze, jogurt, wędzony ser provola, ricottę, masło, lody, budynie. Wszystko z bawolego mleka.* [...] *Niedzielny ranek. Plac zapełniony jest samochodami. Panuje wielkie ożywienie. Kupujący rozglądają się z niepokojem, czy nie zabraknie mozzarelli z bawolego mleka, bo nie można jej kupić gdzie indziej. Gdy już się wyczerpie, wszyscy uciekają do domu*[148].

Ponieważ jednak miłośnicy prawdziwej mozzarelli mieszkają nie tylko w Neapolu, znaleziono sposób na zaspokojenie ich życzeń, nie przekraczając zbytnio ustalonych reguł. Bez względu na pogodę, jej mediolańscy fanatycy czekają od piątej rano w terminalu regionalnego targowiska (via Mecenate) na ciężarowe chłodnie, które po całonocnej jeździe przybywają tu z Kampanii. Smaczna jest też oczywiście mozzarella wysokiej jakości wytwarzana na skalę przemysłową, ociekająca wilgocią przypominającą łzy, sprzedawana w supermarketach w plastikowych woreczkach. Jednak prawdę mówiąc, nie jest to dokładnie ten sam produkt. Wiadomo, że mozzarellę trzeba zjeść jak najprędzej. Aby choć trochę przedłużyć jej żywot, najbardziej spoistą odmianę mozzarelli (provole) poddaje się wędzeniu. Okrywa się ona wtedy ciemnobrązową skórką, zachowując w środku żywy, jasny kolor.

Najlepiej jest zjeść mozzarellę *au naturel*, czasami jednak przyrządza się ją *in carozza*, to znaczy wkłada między dwie kromki chleba bez skórki, obtacza w mące i jajku i smaży na maśle.

Mozzarella dominuje w kuchni na Capri. Życie na tej wyspie sięga szczytów

zniewieściałości i lenistwa i nikt nie musi tam płacić za tę błogość, spędzając godziny przy garnkach. Kuchnia na Capri jest więc lekka i kolorowa. Kule mozzarelli tnie się na okrągłe plastry, to samo robi się z dużymi pomidorami, dodaje liście bazylii, morską sól, szczyptę oregano i czarne oliwki, wreszcie polewa to malownicze danie oliwą extra vergine. Możecie je nazwać kolacją, obiadem albo łaską bożą, jak wam podpowie romantyczna wyobraźnia. Gdyby ta ostatnia jednak was zawiodła, informujemy, że potrawa nazywa się insalata caprese.

Po osuszeniu bagien Kampania wzbogaciła się o nowe pola, na których można było uprawiać pszenicę i warzywa. Kanały biegnące przez dawne moczary dobitnie wskazują, że region ten obfituje w słodką wodę, która jest wielkim błogosławieństwem dla rolnictwa i mieszkańców. I właśnie dzięki tej obfitości dobrej słodkiej wody w średniowieczu mogła rozkwitnąć bogata i dostatnia, śmiała nadmorska republika Amalfi. Istnieje przekonanie, że w Amalfi wytwarza się najlepszy makaron we Włoszech, a prawdopodobnie i na świecie (zob. rozdz. *Makaron*). Nic dziwnego – dzięki obfitości dobrej słodkiej wody zawsze otrzymywano tu makaron

nadzwyczajnej jakości. A dzięki energii dostarczanej przez potężne strumienie mełło się zboże i uruchamiało mechanizmy tłoczące ciasto przez dziurkowane płyty. Jeszcze dziś miejscowa woda umożliwia wytwarzanie makaronu, a także bielutkiego papieru. Turyści mogą obejrzeć w Gragnano zarówno zabytkowe fabryki makaronu, jak i papiernie. Tutejsza równina, pełna wiatraków i młynów wodnych, przypomina Holandię.

Nietrudno zrozumieć, dlaczego Kampania musiała stać się ojczyzną doskonałego chleba, słonecznych niezwykłych makaronów i oczywiście pizzy (zob. rozdz. *Pizza*).

Jeśli chodzi o chleb, piecze się go z mąki pochodzącej ze szczególnej odmiany pszenicy twardej, która rośnie tylko w Kampanii, w Ameryce Południowej i Rosji. Robi się z niej ciasto na drożdżach dojrzewających na powierzchni starego wina, zwanych *crescita*. W odróżnieniu od toskańskiego, chleb w Kampanii jest kwaskowaty, a pod jego grubą skórką kryje się bogaty miąższ, który zachowuje świeżość przez długi czas.

Pastasciuttę (najczęściej długie makarony) podaje się w Kampanii z małżami, rybami lub po prostu sosem pomidorowym (sławną pummarolą). Oprócz tradycyjnego, gotowanego makaronu z sosem w okolicach Neapolu jada się też makaron pieczony w piecu.

Ogromne znaczenie w kuchni Kampanii mają też desery, które rzadko stanowią mocną stronę regionalnej kuchni włoskiej – wyjątkiem są właśnie Neapol i Sycylia. Zamiłowanie do słodyczy w kuchni neapolitańskiej jest oczywistym dziedzictwem dominacji burbońskiej i austriackiej, jednak do dynamicznego rozwoju miejscowego cukiernictwa przyczyniła się też turystyka. Turyści udają się na Capri, żeby zanurzyć się w uciechach światowego życia, a na Ischię, żeby kurować się w ciepłych mineralnych wodach zakładów wodoleczniczych. Turyści uwielbiają desery i chętnie zamawiają w cukierniach słodkości. Ich przygotowywanie jest pracochłonne, muszą też odznaczać się wyrafinowanym wyglądem. Należy do nich ociekająca słodkim likierem lekka babka. Na Boże Narodzenie robi się susamielli (ciastka w kształcie litery S), struffoli (smażone małe kulki z miodem), raffioli (biszkoptowe ciastka nadziewane śmietaną), mostaccioli (pierniczki z miodem). Jest też wiosenna pastiera, w której muszą być prażone ziarna pszenicy – składnik symboliczny, ale zawierający dużo witamin.

Morze obficie zaopatruje Kampanię w ryby, małże, krewetki i kraby. Logiczne byłoby więc przypuszczenie, że ryby i owoce morza żywią także Capri, Ischię i inne wyspy Zatoki Neapolitańskiej, ale tak nie jest. Tam kuchnia jest dużo mniej zależna od morza niż kuchnia wybrzeża. Przybywający na Ischię odnosi wrażenie, że wcale nie ma tam morza, zupełnie jakby tamtejsza kuchnia odwróciła się do niego plecami i wbiła wzrok w góry. Podstawą menu jest na Ischii jedyne zwierzę, które da się hodować na domowym podwórku – królik. To on stał się filarem miejscowej kuchni.

Wyspę Ischię, koło której za nieposłuszeństwo wobec Zeusa został zakuty w łańcuchy gigant Tyfon, nadal burzący morskie wody i dymiący siarką z wulkanów, zapełniają dziś niemieccy turyści. Siarczane opary unoszą się tu z leczniczych źródeł, w których ongiś leczyli się rzymscy patrycjusze, a teraz pragną się w nich zanurzyć także turyści. Tak więc witryny restauracji zapraszają napisami w języku niemieckim na Wiener Schnitzel i Kuchen. Ale nie taki diabeł straszny. Autentyczna kuchnia Ischii nadal istnieje, a jej specjalność to bucatini z sosem z królika. Tajemnica potrawy kryje się w tym, że owe bucatini są, no właśnie, *bucati* – puste w środku.

Albowiem sos z królika (czosnek, bazylia, tymianek, majeranek, rozmaryn, czerwone wino, pomidory, oliwa, papryka) powinien przeniknąć do makaronu od wewnątrz. W rezultacie mamy więc makaron w kształcie rurki z królikiem w środku. Każdy przyzna, że chodzi o specjał najwyższej klasy. Bucatini je się, głośno mlaskając.

LOKALNE POTRAWY KAMPANII

PRZYSTAWKI NEAPOLITAŃSKIE: Sartù – babka z ryżu, z podrobami (z drobiu), grzybami, groszkiem i mozzarellą. Nazwa pochodzi od francuskiego słowa *surtout*, oznaczającego tacę, którą stawiało się na środku stołu (w Neapolu używa się wielu francuskich określeń, jako że od XIII wieku do 1860 roku Królestwem Neapolu i Królestwem Obojga Sycylii rządzili najpierw Andegawenowie, a potem Burbonowie z bocznej linii hiszpańskiej).

PIERWSZE DANIA: Makaron z brokułami; **spaghetti z małżami**; **makaron alla puttanesca**; **paccheri** – makaron podobny do rigatoni (grube karbowane rurki), ale o większej średnicy i krótszy, doskonale zbiera sos dzięki swej chropowatości, a niegdyś określano go też słowem *schiaffoni* – dla zaspokojenia głodu wystarczało zjeść tylko kilka takich rurek.
Timballo („bębenek") – zapiekanka z makaronu z jajkami na twardo, klopsikami mięsnymi i bakłażanami; **omlet z makaronem i czarnymi oliwkami**; **głowa kozła** pieczona z miękkim pieczywem; **sardele duszone w oliwie z czosnkiem i cytryną**, podaje się je na zimno; owoce morza, przede wszystkim surowe omułki i przegrzebki z pieprzem i cytryną; **zupa maritata** – jej nazwa bierze się stąd, że łączy „małżeńskim węzłem" mięso i warzywa. We Włoszech, gdzie zupy są przeważnie chude i gotowane w dni postne, maritata (co znaczy: z tłuszczem) jest rzadkością i autentycznym lokalnym specjałem. Okazuje się jednak, że zupa nie tylko może się „ożenić", ale także zwariować. W Kampanii gotuje się **spigolę** (okonia morskiego) w *acqua pazza* (szalonej wodzie), to jest zupę rybną, w której wodę doprowadza się do „szaleństwa", wsypując do niej trzy spore garści świeżo zmielonego pieprzu.
Pizza.

DRUGIE DANIA: Pieczona papryka; **cukinia marynowana z miętą**; **calzone** i **caniscione** (pizze złożone na pół); **maruzze** (ślimaki); **mozzarella in carozza** (włożona między kromki chleba, obtoczona w mące i jajku i usmażona), bardzo sławna **fasolka z neapolitańskich ogrodów**, „cienka jak vermicelli, smaczna, miękka, i oczywiście bez śladu żyłek”[149].

DESERY: Zeppole świętego Józefa, smażone na ulicy, które je się dziewiętnastego marca; bożonarodzeniowe **susamielli**, **struffoli**, **raffioli**, **mostaccioli**.

LOKALNE PRODUKTY KAMPANII

Mozzarella z bawolego mleka i miękki **ser burrino in carrozza**; **morele** ze stoków Wezuwiusza; **białe figi** z wybrzeża Cilento; **cytryny** z Amalfi i Massy; **jabłka i gruszki** z Salerno; **pomidory san marzano**; **karczochy** z Paestum; **kasztany** z Montelli; **orzechy laskowe** z Giffoni; **orzechy włoskie** z Sorrento i z Irpinii; **neapolitańska pastiera** (placek z kruchego ciasta) i **babka na rumie** (także one zostały przywiezione do Neapolu przez Francuzów).

LOKALNE NAPOJE: Wina białe, wprowadzone już przez Greków. **Taburno**, **Greco** z Tufo, wino **Falerno**, które pamiętamy ze wzmianki w *Carmina XXVII* Katullusa (*Chłopcze, który nalewasz starego Falerno, podawaj mi je w większych kielichach, jak każe prawo królowej Postumii, bardziej odurzonej niż upojony winem owoc winogrona...*).

MATERIE PRIME

Włosi przekształcają w poetycką materię produkty, z których powstaje jedzenie, podnosząc je do rangi najpiękniejszych rzeczy na świecie. Posiedli dużą wiedzę o różnych produktach i znają nazwy wielu odmian. Bardzo wysoko ocenia się kogoś, kto jest tak przygotowany, że umie wyjaśnić różnice między *Citrus limonum*, *Citrus lumia*, *Citrus medica*, *Citrus bergamia*, *Citrus limetta*, *Citrus decumana* i tak dalej, między wszelkimi odmianami cytrusów, które rosną na Sycylii.

Jest to podejście zupełnie inne niż to prezentowane po części przez Francuzów, czego przykład znajdujemy w *Charakterach* Jeana de La Bruyère'a: *Gdybyście weszli do kuchni i poznali wszystkie jej sekrety;* [...] *gdybyście zobaczyli wszystkie te potrawy nie na wytwornie zastawionym stole, ale gdzie indziej, uznalibyście je za resztki do wyrzucenia i poczulibyście odrazę*.

Niewątpliwie wrodzona skłonność Włochów do ulegania fascynacji znajomością produktów nie wzięła się z niczego. Tego rodzaju pasja wyróżniała mieszkańców półwyspu już w czasach starożytnego Rzymu. Horacy pisał:

Rzecz wyłożę z pamięci, o nazwisko mniejsza.
Jajko do stołu dawaj spod kury podłużne,
bo smaczniejsze, bielsze od jajek okrągłych.
Nic dziwnego, że z takich samiczki się lęgną.
Od podmiejskiej sałata słodsza, w smaku lepsza,

z pola suchego – bardziej wodnista z ogrodów.
Gość niespodziany. Przyjąć wieczerzą wypada,
kura pod nóż, zarżnięta, na nic, twarda, żywą
radzę, w młodym falernie zanurz, a skruszeje.
Co do grzybów, najlepsze z pastwiska lub łąki,
innym, radzę, nie ufaj. Kto kończy śniadanie
na czarnych morwach, rwanych o porannym chłodzie,
zdrowie długo zachowa. Mocny falern miodem
jeszcze słodził Aufidiusz, chociaż trunek lżejszy
o wiele zdrowszy. Warto na czczo moszczem świeżym,
jako napojem słabszym, żołądek przepłukać,
a kiedy brzuch ospały lenistwo ogarnie,
wątpia poruszyć może żółwik, ślimak morski,
żółty szczaw zakropiony białokojskim winem[150].

Ta niezrównana wrażliwość starożytnych Rzymian na najdrobniejsze szczegóły wytwarzanych przez nich i kupowanych produktów żywnościowych wprawiała w zdumienie historyków, w tym oczywiście także historyków gastronomii, takich jak Brillat-Savarin. Czegóż można jeszcze żądać, gdy ma się do czynienia z wrażliwością wyostrzoną tak doskonale jak u smakoszy starożytnego Rzymu, którzy po smaku odróżniali rybę złowioną między mostami od ryby, która wpadła do sieci w niższym biegu rzeki? Czy nie istnieją w naszych czasach osoby, które odkryły szczególny smak udka kuropatwy, na którym opiera się ona w czasie snu[151]?

Ktoś, kto uczestniczy w rozmowach Włochów przy stole, nie odczuwa najmniejszego wstrętu (w przeciwieństwie do La Bruyère'a), wprost przeciwnie, w przypływie poetyckiego entuzjazmu i naukowego zainteresowania gotów jest oddać się długim wywodom, na przykład na temat rodzajów mięsa. Dziś, w czasach niedorzecznego pośpiechu, należy uznać taką rozmowę za przejaw wyrafinowania. Bo jeśli sprawy będą się posuwać w takim tempie jak dotychczas, niebawem pozostanie niewiele osób, które będą umiały rozpoznać, nazwać i upiec rzadką część wołu albo jagnięcia.

Żyjąc w ciągłym pośpiechu, wiele osób uważa, że aby odżywiać się właściwie, wystarczy kupić po drodze kawałek z tylnej ćwiartki jakiegoś zwierzęcia. A w tylnej

ćwiartce są schab z kością i polędwica (*costata, filetto*), krzyżowa (*lombata*) i rostbef (*lombata* albo *carrè*). Są tam także miękkie mięso na kotlety i tylna część udźca (*girello*). Poza tym dolna część krzyżowej (*scamone*) i sam udziec (*coscia*). W obecnym, rozpędzonym i nieuważnym życiu codziennym wykorzystuje się jeszcze lepiej czy gorzej gicz, tylną i przednią (*geretti*), oraz wieprzową skórę (*cotenna*). Niewiele osób umie przyrządzić mięso z łopatki (*spalla*), szyję i podgardle. By nie wspomnieć o *biancostato*, czyli żeberkach (wołowy szponder).

Doświadczeni znawcy opowiadają chętnie, które lokalne potrawy (dokładnie określając ich pochodzenie: region, miasto albo wieś) wymagają gorszych części mięsa, na przykład spod środkowej części łopatki (*reale*). Jakich typowych potraw (na przykład genueńskiej cimy) nie da się przyrządzić bez przedniej części mostka cielęcego, który trzeba wypełnić farszem, a potem zaszyć igłą i nitką. Znawcy chcą wiedzieć, w jakiej potrawie może znaleźć zastosowanie mięso z części brzusznej (określane terminami *bollito, tasto* – część przednia, z kością; albo *pancetta* – boczek) i jak przyrządza się głowiznę, szpik, ozór, płuca, serce, wątrobę, flaki, ogon, wymię, móżdżek, policzki, śledzionę, nerki, grasicę czy jądra.

Wyliczanie to nie ma końca. Duże kawałki zewnętrznej, górnej części udźca (*fesa esterna*), tylnej części łopatki (*fesone di spalla*) i krzyżowej (*scamone*) można przeznaczyć na pieczyste. Na pieczeń nadaje się też doskonale środek polędwicy, jej najlepsza część. Bardzo dobrym mięsem na pieczeń jest również antrykot (*lombata*). Do duszenia najlepiej nadają się szponder (*taglio reale*), tylna i przednia część udźca oraz krzyżowa. Ale są jeszcze *bamborino* (łata) i *costa della croce* (mostek).

Wydaje się, że mięso z szyi powinno się dusić. Przyrządza się z niego ragù i klopsiki. Górną część łopatki (*copertina* albo *paletta*) dusi się przez wiele godzin, podobnie przyrządza się stracotto (gulasz wołowy), ozdobę i chlubę tradycji kulinarnych Emilii-Romanii i Sardynii. Tę samą część, zwaną też *capello del prete*, przyrządza się z zabaglione (kremem z żółtek ze słodkim winem), podczas gdy cotechino piecze się *in galera* („w więzieniu"; to dziwne określenie wzięło się od dużego cienkiego plastra wołowiny, który „więzi" cotechino już ugotowane i pozbawione jelita). W Emilii-Romanii uznaniem cieszy się mostek cielęcy z białym sosem. Pieczona dziczyzna wymaga w Toskanii sosu barberina. Jeśli chodzi o ogon wołowy, to ogon alla vaccinara romana jest jedną z najlepszych, najsłynniejszych i najbardziej niewygodnych do jedzenia potraw regionu Lacjum (zob. rozdz. *Eros w kuchni*).

Co do części wewnętrznych – flaków i podrobów – to z rozmów erudytów można wysnuć wniosek, że nie wystarcza tu podstawowe rozeznanie, konieczne jest coś w rodzaju magisterium. A zresztą sam handel mięsem we Włoszech może dać pojęcie o tym, jak wąska jest ta specjalizacja i jak szczegółową wiedzę muszą mieć zawodowi rzeźnicy. Już dwa tysiące lat temu sprzedawcy mięsa dzielili się na

boari, suari i *pecuari* w zależności od tego, czy handlowali wołowiną, wieprzowiną czy drobiem. Tradycja ta utrzymała się i jeszcze dziś istnieją sklepy, które sprzedają wędliny i drób, ale nie mięso, jako że rzeźnictwo wymaga specjalnego przygotowania.

Jak uczono nas w szkole, żołądek krowy składa się z czterech komór: żwacza, czepca, ksiąg i trawieńca. Każdą z nich przygotowuje się według specjalnej procedury, a odpowiednio podana, stanowi kulinarną perłę. Poza tym *lampredotto*, jelito cienkie cielęcia, wypełnione na pół strawionym pokarmem, jest podstawowym surowcem, z którego przyrządza się renomowane rzymskie danie zwane pajata. Szpik kręgowy (zwany w Piemoncie *filone*) jest niezbędny do właściwego przyrządzenia piemonckiej potrawy o nazwie finanziera.

Istnieje zwykła cielęcina, z cielęcia, które przeżyło około stu dwudziestu dni, oraz z cielęcia młodszego (do dziesięciu tygodni), nazywanego „ssącym". Oba rodzaje mięsa mają blady kolor, nie są zbyt kaloryczne i nie uważa się ich za lekkostrawne. Nie poleca się na przykład serwowania tego drugiego gatunku małym dzieciom. Dużo lepsze pod względem smaku i wartości odżywczej jest mięso dużego cielęcia (dwunasto-, osiemnastomiesięcznego) albo młodego byczka lub młodej krowy (w wieku od trzech do czterech lat byczki powinny być kastrowane, młode krowy nie mogą mieć potomstwa, gdyż hormony pogarszają jakość masy mięśniowej).

Mniej cenione jest mięso wołu i krowy, to znaczy zwierząt, które mają cztery lub więcej lat. Mięso wołu nie jest zbyt dobrej jakości, natomiast ciemne, żylaste i twarde mięso krów, które miały już cielęta, uważa się prawie za niejadalne.

Owce i baraninę klasyfikuje się oddzielnie. Jeśli chodzi o owce, barany i ich potomstwo, kuchnia wyróżnia ssące jagnię (*abbacchio*), to znaczy zwierzę mające nie więcej niż trzy miesiące, które żywiło się wyłącznie mlekiem. Słowo *abbacchio* oznacza coś, co zostało „obalone kijem" (*bacchio*) albo „związane w kij" (*ad baculum*): związane jagnię nie może szczypać trawy, dzięki czemu nie pogarsza się wyjątkowa jakość jego mięsa.

W kuchni włoskiej popularne jest jagnię, które ma nie więcej niż dziesięć tygodni i żywiło się przeważnie mlekiem matki, ale już zaczęło jeść trawę. Ceni się je tym bardziej, im jaśniejsze jest jego mięso. Gdy jest starsze, nazywa się je

agnellone – to jednoroczny baranek, który był już dwa razy strzyżony. Jada się z niego udźce, żeberka, żołądek i głowiznę. Natomiast nie ceni się dorosłego barana. Włosi utrzymują, że jego mięso „pachnie dziczyzną" lub, jeszcze gorzej, „cuchnie baranim tłuszczem". To samo mówi się o owcy. Mimo to jej mięso wykorzystuje się do sosów. Wyjątek stanowi baran kastrowany, który jest jednak hodowany i jedzony tylko na południu Włoch, przede wszystkim w Abruzji i w Molise.

Inna gałąź tej wiedzy naucza, jak zmieniają się nazwy rodzajów mięsa w różnych regionach, a także jakie części mogą przekształcić się nagle z cennego surowca w odpady. Wydaje się, że wszystko zależy od okoliczności, w pewnym sensie nawet od mody. I tak zagłębiając się w specyfikę przyrządzania prawdziwego kotleta po mediolańsku, dowiadujemy się ze zdumieniem, że smakosz zaliczy do odpadów połowę zabitego zwierzęcia, a z tego, co zostanie (siedem żeber), odrzuci jeszcze połowę.

> *Przepraszam, że się wtrącam, ale to obżeranie się cenionymi mięsami musi się skończyć. To jest marnotrawstwo nie do przyjęcia. Czy pan wie, że importujemy z Holandii, z Niemiec zadnie ćwiartki, płacąc za nie cenę całego zwierzęcia, i zostawiamy w prezencie tym, którzy je sprzedają, ćwiartki przednie, ponieważ są zbyt tłuste i sprawiają, że tyjemy? Zachowujemy się jak ktoś, kto idzie do sklepu, żeby kupić garnitur, i każe zapakować tylko marynarkę, a ze spodni robi prezent ekspedientowi. Czyste szaleństwo* [...].
>
> *– Alfredo, ile żeber cielęcia wykorzystuje się w kuchni?*
>
> *– Czternaście, po siedem z każdej strony. Byłoby i ósme, ale ja go nie chcę: za blisko szyi, za dużo ścięgien. Najlepsze są pierwsze cztery, w pozostałych trzech można znaleźć parę żyłek tłuszczu*[152].

Znać i rozumieć produkty, lubić je i ich bronić, zabierać się do nich inteligentnie i delikatnie, wiedzieć, że nieostrożny ruch może zniszczyć całą siłę i wartość bogactwa danego przez Boga... Twórca ruchu Slow Food, Carlo Petrini, przytacza w swej książce paradoksalny niemal przypadek, kiedy to kuchenny praktykant stracił pracę tylko dlatego, że pozwolił sobie trzymać nóż i poruszać nim inaczej, niż prosił go wszechwiedzący pracodawca:

Pierangelini opowiedział mi na przykład, że po kilku dniach próby zwolnił młodego pomocnika, który nawet miał za sobą trochę praktyki w innych poważnych kuchniach. Chłopak ten nie chciał nauczyć się krojenia ryby tak, jak go uczył Pierangelini. Dla wygody, albo z powodu nieudolności, upierał się przy wykonywaniu cięcia pod zupełnie innym kątem względem stołu, niż mu pokazano[153].

Nie przypadkiem w dawnych czasach eksperci zalecali taki oto sposób wynoszenia cennego wina z piwnicy: pierwszego dnia należało przestawić butelkę z ostatniej półki regału na przedostatnią, następnego z przedostatniej na trzecią od góry i tak dalej, aż do wyjścia z piwnicy. Tylko przy tym sposobie zawartość butelki nie doznawała wstrząsu z powodu zbyt nagłych skoków temperatury.

Nizina Apulii jest spichlerzem Włoch. Tu każdego roku produkuje się 800 tysięcy ton pszenicy twardej, 600 tysięcy ton pomidorów, 500 tysięcy ton winogron stołowych, 300 tysięcy ton oliwy i 200 tysięcy ton karczochów.

Obszar ten jest płaski, wszystko uprawia się z łatwością, panuje tu dobry klimat, jednak w odróżnieniu od Kampanii, w Apulii odczuwa się dotkliwy brak wody. Dlatego zarówno wytwarzana tu oliwa, jak i wino nie są najwyższej jakości, ale za to jest ich pod dostatkiem. Z Apulii pochodzi 33% całej krajowej produkcji oliwy i 30% wina wytwarzanego we Włoszech. Niskie koszty miejscowej produkcji rolniczej związane są też z obfitością taniej siły roboczej, często pochodzącej z Afryki Północnej i zatrudnianej nielegalnie. Ci sezonowi robotnicy uprawiają na dobrze nawodnionych polach wszelkiego rodzaju warzywa i owoce – pomidory, cukinię, brokuły, paprykę, ziemniaki, szpinak, bakłażany, kalafiory, fenkuły, cykorię, gorczycę, kapary, cykorię katalońską, figi, migdały i morwy (specjalność Orii), kapustę i warzywa strączkowe (bób, soczewicę, fasolę). Apulia eksportuje suszone pomidory, lokalny produkt Ostuni i Fasano.

Rośnie tu także owies. Miejscowa pszenica jest bardzo dobrym surowcem do produkcji makaronu, toteż w apulijskiej kuchni na pierwszym miejscu znajdują się makaron i chleb. Dodatki do makaronu mogą

być wegetariańskie albo mięsne (wołowina i konina), z pomidorami, kozim serem i warzywami, a nawet ziemniakami.

Krajobraz Apulii znaczą ostre kontury kamiennych murów, które chronią gospodarstwa przed napastnikami. Po tej ziemi stąpali niegdyś Normanowie, Maurowie i piraci. W środku zagrody stała (nie można powiedzieć: „wznosiła się", gdyż ze względów bezpieczeństwa istniała tu zawsze tendencja do stawiania niezbyt wysokich budynków) wieża z pomieszczeniami właścicieli, bardziej przypominająca ufortyfikowaną twierdzę niż mieszkanie w zwykłym znaczeniu tego słowa. Wieżę właściciela otaczały domki kolonów, stajnie, pomieszczenia gospodarcze, spichlerze, piwnice i kaplice. Wokół tej „cytadeli" biegła fosa. Dziś wiele z tych kompleksów zostało odrestaurowanych, odbudowanych i zamienionych w luksusowe hotele.

Oprócz folwarków wiejski krajobraz Apulii obfituje w sady otaczające miasta. Małe rolnicze miasteczka budowano przeważnie na planie promienistym, aby ułatwić wjeżdżanie do nich i wyjeżdżanie (podczas gdy miasta wojskowe, od antycznych miast rzymskich po Sankt Petersburg, zwykle wznoszone były na planie szachownicy, jako siatki głównych ulic i ich przecznic).

Apulijskie miasto jest nierozerwalnie związane z pobliską wsią, a wieś z miastem. Chłopi spędzają dni robocze od świtu do zachodu słońca na polach, a noce i dni świąteczne w mieście. W wielu miasteczkach o świcie w dniu roboczym rozchodzącymi się promieniście od centrum ulicami suną za miasto sznury samochodów, które zastąpiły używane niegdyś konne wozy. O zachodzie słońca taka sama kawalkada pojazdów zmierza w odwrotnym kierunku, do miasta. Inaczej niż w wielkich metropoliach, gdzie rano jedzie się do pracy w centrum, a wieczorem wraca do domu na przedmieściu.

W wierszu *Suonano mattutino* (Odgłosy poranka) Rocco Scotellaro opisał tę procesję „mieszczuchów, którzy zamieniają się w chłopów", widywaną w regionie Basilicata. Najwyraźniej chodzi jednak o tradycję wspólną obu regionom:

Procesja zaczęła się
już nocą.

Widzę sznur żniwiarzy,
dotykają gwiazdy
jedynej, jaka została
w górze nad krętą drogą.
Na mojej długiej, wąskiej dróżce
podkowy mułów
wydzwaniają o bruk poranek.

Bez względu na to, jak małe jest pólko, znajdzie się na nim miejsce zarówno na drzewa oliwne i migdałowce, jak i na uprawę roślin strączkowych. Te ostatnie, cenne źródło białka, nierzadko zapewniały przeżycie w czasach niedostatku. Aż do końca XIX wieku głównymi warzywami uprawianymi w Apulii były bób, ciecierzyca i soczewica. Wiek XX przyniósł wielkie zmiany: upowszechniły się uprawy nowych roślin, takich jak groszek i fasola. W diecie mieszkańców Apulii pojawia się też często przecier z bobu z oliwą i cykorią.

Wszędzie uprawia się rzepę, zarówno dla rodziny, w ogrodach za miastem, jak i na sprzedaż w wielkich sieciach handlowych. Rzepa była i jest podstawą potrawy

par excellence apulijskiej, makaronu orecchiette z liśćmi rzepy. Tak więc Apulijczycy jedzą tylko liście rzepy, zanim ta zakwitnie, podczas gdy mieszkańcy Friuli wyłącznie korzenie tej rośliny, a liśćmi karmią świnie. Bardzo smaczne i bez kolców są miejscowe karczochy, a szczególnie cenione są karczochy z Moli. Niedawno rozpowszechniła się z Apulii na inne włoskie regiony moda na *lampascioni*: tak nazywają się dzikie cebulki gatunku *Muscari comosum* (szafirka miękkolistnego), lekko gorzkawe w porównaniu z szalotką, ale ostatnio bardzo cenione przez wyrafinowanych smakoszy, którzy gotują je i zalewają octem i oliwą.

Trzecim filarem, na którym wspiera się gospodarka rolna Apulii, po pszenicy i warzywach, jest oliwa. Miejscowa oliwa różni się od liguryjskiej i toskańskiej oraz od tej znad jezior północnych Włoch bardziej owocowym zapachem i większą kwasowością (co jest cechą mniej cenioną). W Apulii wytwarza się 15% światowej produkcji oliwy. Znawcy potrafią odróżnić smak wszystkich miejscowych odmian – oliwy wytwarzanej w Foggiano, w okręgu Bari i na półwyspie Salento (w okręgach Lecce, Brindisi i Taranto).

Gatunki oliwy nie biorą swych nazw od gospodarstw czy plantacji, ale od miast: jest więc „oliwa z Trani" czy „oliwa z Barletty". Ten rodzaj nazewnictwa jest bardzo rozpowszechniony we Włoszech, gdzie każde miasto chlubi się własnym „kulinarnym symbolem", ale szczególnie charakteryzuje Apulię, gdzie większość pól uprawiana jest przez chłopów-mieszczan, którzy wieczorem wracają za kamienne mury swego miejsca zamieszkania.

Najsłynniejsze „miasta oliwy" to Giovinazzo, Molfetta, Bisceglie, Trani, Barletta, Canosa di Puglia, Andria, Castel del Monte, Ruvo di Puglia, Gioia del Colle, Bitetto – wszystkie ozdobione wspaniałymi romańskimi katedrami (rzadziej gotyckimi, jak Ostuni), a często także zamkami Normanów.

Czwartym filarem apulijskiej kuchni są wszystkie owoce morza. W wodach Adriatyku łowi się sieciami małe ryby, a harpunem większe, natomiast w Zatoce Tarenckiej hoduje się ostrygi i omułki.

Miasta Apulii są bogate w historyczne zabytki i choć zmieniły się one w XX wieku, ich dawne oblicze wciąż jest rozpoznawalne. W Barletcie, Bitonto, Monopoli czy Polignano czuje się zarówno dawną biedę, jak i pamięć o starożytnej Grecji. Apulia (jej część południowa, półwysep Salento z miastem Taranto, starożytnym i potężnym Tarentum) była częścią Magna Graecia. Z czasów panowania Arabów (wieki VIII i IX) pozostały saraceńskie wieże strażnicze, które nie zmieniły wyglądu od czasów, kiedy to Arabowie walczyli z Bizancjum o panowanie nad tym terytorium. Także Andegawenowie i Aragończycy odcisnęli swoje piętno na lokalnej kuchni i w słownictwie. W Faeto i w Celle di San Vito jeszcze dziś używa się tu i ówdzie języka franko-prowansalskiego, który przetrwał, choć od czasów podboju andegaweńskiego minęło przeszło osiemset lat.

Decydujący wpływ na rozwój kultury apulijskiej wywarło panowanie Świętego Cesarstwa Rzymskiego (od roku 1043). Na początku XIII wieku Fryderyk II Hohenstauf wzniósł w Apulii osiem zamków, spośród których największą sławą cieszy się tajemniczy Castel del Monte, zbudowany w całości według sekretnych kodów, wciąż jeszcze nie do końca rozszyfrowanych. Zamek stoi na bezludnej równinie, oddalonej od miast i wsi. Także inne zamki Fryderyka zostały wzniesione w bardzo dziwnych miejscach.

Wspominaliśmy już o tym ekscentrycznym władcy w opisie Kampanii, wskazaliśmy też na jego osobliwe poglądy na urbanistykę w rozdziale poświęconym Abruzji. Fryderyk nie budował zamków po to, aby służyły mu za rezydencję w określonym otoczeniu miejskim, ani dla celów wojskowych, ale dla zaspokojenia własnych kaprysów i przeznaczał je wyłącznie dla siebie i swoich dworzan. Mówiono, że wybierał ich lokalizację, śledząc wiosenne i jesienne szlaki migracyjne ptaków. Niektórzy utrzymywali, że w ten sposób ułatwiał sobie wyprawy łowieckie. Inni twierdzili, że obserwując ptaki, Fryderyk próbował pojąć ezoteryczną strukturę świata i kosmosu.

Jakkolwiek było, prawdą jest, że Fryderyk napisał traktat na temat sztuki łowieckiej, który zachował się do naszych czasów. Obliczając drogi ptaków, uwzględniał równik niebieski, oś Ziemi i pochylenie promieni słonecznych w dniach wiosennego i jesiennego zrównania dnia z nocą. Castel del Monte, zbudowany ściśle

według zasad geometrii, przypomina laboratorium matematyczne. Uczony Aldo Tavolaro odtworzył kilka rysunków Fryderyka, wskazując, że cień rzucany przez pionowy kijek (gnomon), umocowany w określonym punkcie dachu zamku, przebiega dokładnie wzdłuż linii, które potwierdzają, w zależności od godziny i dnia, obliczenia zodiakalne i pomiary dokonane przez władcę.

Osobliwe zamki Normanów, przeznaczone dla arystokratów i astronomów, sąsiadują w Apulii z bardzo oryginalnymi domostwami zwanymi *trulli*. Trudno uwierzyć, że ludzie naprawdę mieszkali w tych zwieńczonych kopułami budowlach o stożkowym kształcie, bez okien i zaopatrzonych w otwór wentylacyjny na szczycie. Ale jeszcze bardziej zaskakujące jest to, że nawet dziś ludzie mieszkają w tych „wigwamach" na przedmieściach Polignano a Mare, Monopoli, Noci, Castellana Grotte, a przede wszystkim w Alberobello, największym skupisku *trulli*, które znalazło się na liście zabytków UNESCO stanowiących dziedzictwo ludzkości. Alberobello jest dość dużym miastem złożonym w całości z setek pobielanych stożkowych *trulli*, które przyciągają tłumy zwiedzających. I nie tylko, bo latem *trulli* wynajmuje się turystom albo zamienia w luksusowe hotele. Domostwa tego rodzaju zaczęto budować w wiekach XVI i XVII, w okresie nonszalanckich rządów Hiszpanów, ale w wiekach XVIII i XIX upowszechniły się stopniowo w całym regionie. Wydaje się,

że te „ślepe" domy wymyślono po to, by uniknąć płacenia podatków – rządy zarówno hiszpańskich, jak i burbońskich okupantów nakładały podatek od każdego okna.

Turystów pasjonujących się architekturą interesują też tak zwane *trappeti*, dawne tłocznie oliwy, które w Apulii urządzano nierzadko pod ziemią, aby chronić oliwę przed szkodliwymi wahaniami temperatury. Umieszczane w krasowych grotach skalnych z jednym wejściem, tłocznie te chroniły przed upałem i lodowatymi zimowymi wichrami, a grube i mocne skalne ściany grot wchłaniały wibracje tłoczących kamieni. Oliwki wrzucano do naturalnych mis wyżłobionych w skale, a oliwa ściekała naturalnymi kanałami: przyroda doskonale stapiała się tutaj z pracą człowieka. W samych tylko okolicach Gallipoli zachowało się przeszło trzysta takich podziemnych tłoczni.

W Apulii uprawia się głównie dwa gatunki oliwek – z Cerignoli (które noszą miano belle di cerignola) i z Corato. Te pierwsze rozpowszechnione są przede wszystkim w południowej części okręgu Foggia. Najprawdopodobniej zostały one sprowadzone około 1400 roku z Hiszpanii. Mogą być zarówno zielone, jak i czarne, i mają bardzo jędrny miąższ. Waga pojedynczego owocu waha się od jedenastu do osiemnastu gramów. Oliwki coratine zawdzięczają swoją nazwę miasteczku Corato (koło Bari), ale ich pochodzenie, sięgające zamierzchłych czasów, nie jest znane. Uprawiane są w okręgach Bari i Foggia, ale także poza Apulią. Oliwki te są szczególnie bogate w przeciwutleniacze (polifenole); mają wydłużony, lekko asymetryczny kształt i osiągają wagę około czterech gramów.

Biorąc pod uwagę, ile dzikiej przyrody zachowało się jeszcze w Apulii, i obserwując, w jak oryginalny sposób stapia się ona z przyrodą udomowioną, przyjrzyjmy się nieco specyfice miejscowego jedzenia. W apulijskiej kuchni wyczuwa się skłonność do produktów surowych, nieprzetworzonych. Nie zważając na tłoczoną tam oliwę, miejscowi chłopi i robotnicy chętnie jedzą oliwki po prostu z chlebem. Ale z jakim chlebem! Z Altamury! W odróżnieniu od północnych Włoch, gdzie piecze się chrupiące bułeczki, doskonałe, ale czerstwiejące już następnego dnia, tu piecze się ogromne bochny, które można przechowywać nawet przez miesiąc.

Zamiłowanie do produktów w stanie naturalnym manifestuje się szczególnie w zwyczaju jedzenia surowych ryb. W sklepach rybnych jest na przykład zwyczaj stawiania do dyspozycji oczekujących klientów talerzy z surowymi krewetkami, mątwami i omułkami skropionymi cytryną, których można skosztować na miejscu. Na stole apulijskiej restauracji, podobnie jak w Portugalii, znajdują się surowe krewetki *mazzancolle*, kawałki świeżo złowionej surowej ośmiornicy, energicznie stłuczonej na kamiennym molo, śledzie, jeże morskie, rozgwiazdy czy muszle sercówki. Ryby (na przykład barweny z rafy Polignano) piecze się na ruszcie, ale nie pozostają na nim dłużej niż dziesięć minut. Tego rodzaju zwyczaje kulinarne byłyby oczywiście nie do pomyślenia, gdyby nie pewność, że jakość produktów jest doskonała. W Apulii nie trzeba się o to niepokoić. Jakość miejscowych ryb morskich i hodowlanych znana jest na całym świecie, a wody u wybrzeży Apulii, gdzie mieszają się wody Adriatyku i Morza Jońskiego, są niezwykle przejrzyste.

Już Pliniusz sławił ostrygi z Taranto. Za czasów Trajana ich zbieranie nabrało charakteru przemysłowego, ale wraz ze zmierzchem Cesarstwa Rzymskiego zaprzestano hodowli małży na dobre 1500 lat i podjęto tę działalność dopiero w 1784 roku pod rządami Ferdynanda IV Burbona, władcy Królestwa Obojga Sycylii. Przywrócono do życia baseny i stawy, ożywiając te same technologie, które stosowano w starożytnym Rzymie. Ostrygę tarencką rozpoznaje się po zielonej muszli, łuskowatej i bardzo wypukłej, kruchych krawędziach i połyskującej wewnątrz macicy perłowej. Zdaniem ekspertów ostrygi te wytrzymują porównanie z ostrygami z Marenne i Arcachon. Obecnie wzdłuż wybrzeży Apulii hoduje się w ogromnych ażurowych rurach z nylonu kolosalne kolonie tych małży, które żywią się cennymi solami mineralnymi i algami niesionymi do brzegu przez fale. Po upływie dwunastu–czternastu miesięcy wyjmuje się dorosłe osobniki i selekcjonuje je do sprzedaży.

W Apulii, oprócz tradycyjnego łowienia ryb sieciami i na wędki, uprawia się też łowienie za pomocą *trabucco*. Metoda ta, stosowana już przez Saracenów, pozwala łowić bez oddalania się od brzegu. *Trabucchi* to pionowe sieci opuszczane z przycumowanych do skał starych nieużywanych statków. Praca rybaków przypomina wyczyny cyrkowych akrobatów. Rozciągnięty na niepewnej tratwie szef grupy, zwany *rais*[154], stara się za pomocą specjalnej rury zobaczyć, co dzieje się pod powierzchnią wody. Jednocześnie opuszcza się sieci na dno morza. Dojrzawszy ławicę ryb, *rais* daje znak i sieć zostaje szybko wyciągnięta przy użyciu kołowrotu. Malownicza sceneria tych połowów, z ich charakterystycznymi atrybutami – tratwami i kołowrota-

mi – często inspirowała malarzy i przyciągała telewizyjnych dokumentalistów. Złowione tym sposobem ryby piecze się w całości w soli, która tworzy wokół każdej z nich pancerz pozwalający na zachowanie soków, aromatów i smaków.

Ten kulinarny szczegół łatwo pozwala się domyślić, że region dysponuje własną solą. I rzeczywiście, w Apulii wytwarza się sól już od IV wieku p.n.e. W Margherita di Savoia, wzdłuż równinnego wybrzeża, ciągnie się przeszło dwudziestokilometrowy pas o szerokości dochodzącej do pięciu kilometrów, gdzie pozyskuje się sól. Jest to jedna z największych warzelni w Europie. Wpływająca do ogromnych basenów woda morska paruje, a dzięki naturalnym, niezanieczyszczającym środowiska, wypracowanym w ciągu wieków technologiom oddziela się węglany, żelazo i siarczan wapnia od chlorku sodu, który praktycznie rzecz biorąc, otrzymuje się w stanie czystym.

Obok omułków i ostryg w regionie tym hoduje się też ślimaki zwane rozkolcami farbiarskimi (*Murex brandaris*). Substancją wydzielaną przez gruczoły znajdujące się pod skrzelami tych mięczaków starożytni Rzymianie farbowali togi, najpierw cesarzy, a potem także patrycjuszy i urzędników państwowych. Purpura była tak droga, że barwiono nią nie całą togę, ale tylko wąski pasek. Horacy tak oto dworował sobie z miejskich urzędników, którzy z czystej próżności nosili tak ufarbowany strój, zwany *toga praetexta*:

[...] *Ubawieni paradą twą, były pisarku:*
Pretekstą, wielką taśmą i zarzewiem w garnku[155].

W 1314 roku purpurę odkrył dla własnego użytku Kościół chrześcijański i począwszy od papieża Sylwestra I, duchowni katoliccy także zaczęli sięgać po ten cenny barwnik. Powodem wysokiej ceny purpury było to, że do jej zebrania potrzeba było wielu godzin pracy wielu ludzi – z dziesięciu tysięcy rozkolców wydobywano gram, dwa gramy barwnika. O prymat w jego wytwarzaniu rywalizowały długo Tarent i fenickie miasto Tyr. Ostatecznie zwyciężyła purpura italska, gdyż była bardziej intensywna i miała piękne odcienie fioletu i szkarłatu.

Bari, starożytny port handlowy, ośrodek wymiany z Bizancjum, wciąż jest celem wędrówek pielgrzymów, których przyciągają do miejscowej katedry relikwie świętego Mikołaja, biskupa Miry, czczonego szczególnie na chrześcijańskim Wschodzie.

Podobnie jak we wszystkich regionach odwiedzanych przez rzesze pielgrzymów, także tu jednym z głównych zajęć było pieczenie chleba. Działo się tak już za czasów Horacego:

Tu mi Apulia góry pokazuje w dali,
Znane dobrze, te, co je zły Atabul pali. [...]
Nocleg w mieścinie, co się do wiersza nie poda,
Lecz opisać ją łatwo: najpodlejsza woda
Tu się sprzedaje; za to chleb przedni i ciasta,
Że je podróżny z sobą bierze w drogę z miasta. [...]
Nazajutrz jaśniej trochę, droga gorsza jeszcze
Aż do rybnego Barium [...][156].

Pieczony w wielkich bochnach, nadający się do długiego przechowywania chleb z Altamury, z twardą skórką i bardzo miękkim środkiem, można kupić nie tylko w Apulii, ale w całych Włoszech, zarówno w supermarketach, jak i w sklepach

z pieczywem. Do innych rodzajów „jedzenia na podróż", w stylu dzisiejszych wyrobów fast food, należą puccia (bardzo miękki chleb nadziewany czarnymi oliwkami) oraz puddica (focaccia z kawałkami pomidorów i czosnku). Właśnie z myślą o podróżnych stworzono tu taralli, chrupiące słone obwarzanki, doskonałe z czerwonym winem. O popularności tego produktu świadczy powiedzenie, że we Włoszech wszystkie konflikty prędzej czy później ulegają załagodzeniu i kończą się przy tarallucci z winem. Owe tarallucci są bardzo gładkie i błyszczące, gdyż przed włożeniem do pieca zanurza się je na chwilę we wrzącej wodzie.

Piekarze w Apulii zawsze byli mistrzami swego fachu, nie mogli jednak liczyć na wsparcie władz, jak zdarzało się to w Toskanii lub w samym Rzymie. Natomiast w Apulii możni próbowali na wszystkie sposoby utrudnić piekarzom życie. Dość pomyśleć o tępocie administratorów, którzy w wiekach XVIII i XIX nakładali bardzo wysokie podatki na publiczne piekarnie! Mieszkańcy Apulii, jak przystało na dzielnych Włochów z domieszką greckiej krwi, poradzili sobie oczywiście z koszmarem stworzonym przez burboński rząd. Jak wspomniałam wyżej, Apulia odpowiedziała na podatek od okien, budując domy, które ich nie miały. A na podatek od palenisk, budując domy bez pieców. Odwiedzającym Apulię turystom pokazuje się zawsze dziwne stosy kamieni na skraju dróg. Są to dawne, budowane nielegalnie paleniska. Niczyje. Gdy inspektor podatkowy odkrywał takie urządzenie, bardzo trudno było ustalić, kto jest jego właścicielem. Burboński rząd posunął się nawet do wydania dekretu nakazującego uniwersytetowi w Bari wysyłanie specjalnych urzędników, którzy mieli kontrolować terytorium i spisywać owe nielegalne piece.

Miejscowi ludzie umieją w tych prymitywnych kamiennych paleniskach upiec każde jedzenie. Piecze się w nich chleb i różne ciasta w foremkach (zwanych *tielle*, spadku po czasach, kiedy Apulia znajdowała się pod dominacją hiszpańską), opieka się kiełbasy i kawałki mięsa.

Typowym rodzajem makaronu są tu sławne orecchiette noszące regionalne nazwy: chiancarelle (mniejsze) albo pociacche. Orecchiette z mąki z pszenicy twardej robi się ręcznie, ściskając krążki ciasta między kciukiem i palcem wskazującym.

W Foggii wytwarza się troccoli, rodzaj makaronu robionego za pomocą specjalnego urządzenia, który przypomina nieco makaron alla chitarra z Abruzji. Miasto Lecce ma własną odmianę zwaną turcinelli, natomiast w Brindisi jada się staggiotta (miejscową odmianę lasagne), fenescecchie i mignuicchie (gnocchi

z mąki z twardej pszenicy). Turcinelli podaje się z kalafiorem i anchois, natomiast truccioletti z Brindisi – z kalmarami, omułkami i bazylią. Jada się też spaghetti z jeżami morskimi. W 1647 roku pasta stała się nawet przyczyną małej rewolucji w Bari: mieszkańcy miasta zbuntowali się przeciwko hiszpańskim władcom, którzy nałożyli podatek od spożycia makaronu i wysłali inspektorów, którzy mieli ustalić, dom po domu, wysokość opłaty. Miasto zawrzało, aż w końcu hiszpański gubernator po niecałym tygodniu musiał znieść znienawidzony podatek.

LOKALNE POTRAWY APULII

PRZYSTAWKI: Muersi – grzanka z białego chleba z brokułami i groszkiem, doprawiona oliwą i pikantną papryką; **omułki arracanate**; **sardele arracanate** – sardele bez ości ułożone w rondelku warstwami z bułką tartą, czosnkiem, miętą, kaparami, oregano, oliwą i upieczone w piecu; **cardoncelli** (gotowane karczochy hiszpańskie); **calzoni** albo **panzerotti** – pizze złożone na pół i zlepione wzdłuż brzegów, z cebulą, pomidorami, czosnkiem, oliwkami i anchois, nie piecze się ich w piecu, ale smaży w oleju. Na półwyspie Salento potrawa ta nosi nazwę puddica. **Cappello** – zapiekanka w kształcie bębenka z bakłażanami, smażoną cukinią, plasterkami mięsa, jajami na twardo i serem.

PIERWSZE DANIA: Ciceri e tria, dziedzictwo starożytnego Rzymu, popularne na półwyspie Salento; **ciecierzyca z makaronem**, czyli tagliatelle z pszenicy twardej z ciecierzycą i cebulą gotowane razem we wrzącej wodzie (ta potrawa ponoć istnieje już od 2000 lat); **orecchiette z liśćmi rzepy**; **minestra maritata**, taka sama jak w kuchni neapolitańskiej – zupa, w której gotuje się razem („żeni") warzywa i mięso: warzywa przekłada się warstwami słoniny lub solonej wieprzowiny i owczego sera. Wszystko to zalewa się bulionem i gotuje w piecu.

DRUGIE DANIA: Dania mięsne jada się rzadko, ale są bardzo kaloryczne – najsławniejsze z nich nosi wymowną nazwę **bombetta** (mała „bomba"). Jest to klops z wieprzowiny faszerowany serem. Czasami wypełnia się serem jelita jagnięce,

a następnie dusi owinięte w teletta, przeponę brzuszną świni. Potrawa ta nazywa się **quagghiarebbe**.
O obecności warzyw w tradycji i domowej kuchni Apulii może świadczyć fakt, że także po jedzeniu podaje się surowe **marchewki**, **kawałki selera** i **karczocha**, czyli **pinzimonio**. W innych regionach pinzimonio je się na początku obiadu jako przystawkę, natomiast tutaj na deser.

DESERY: Caciuni – pierożki z cienkiego ciasta smażone w oleju z miodem, nadziewane czekoladą, gotowanymi nasionami ciecierzycy, vincotto (zredukowanym moszczem) i cynamonem; **susamelli** – ciastka ze skórką pomarańczy, sokiem z mandarynek i cytryn, cynamonem, roztartymi prażonymi migdałami, moszczem winnym i wanilią, posypane cukrem.

LOKALNE PRODUKTY APULII

Vincotto – Syrop albo koncentrat winogronowy z dwóch gatunków winogron, negroamaro i malvasia nera, które rosną w okręgu Lecce. Winogrona suszy się mniej więcej przez trzydzieści dni na młodych pędach lub na drewnianych kratach, wyciska z nich moszcz, a następnie gotuje go na wolnym ogniu (przez ponad dwadzieścia cztery godziny), aż zostanie z niego jedna piąta początkowej objętości. Otrzymany syrop przelewa się do małych drewnianych beczułek, dodaje zaczyn i pozostawia na okres dojrzewania, który trwa od roku do czterech lat. Używany jest jako polewa słodyczy, takich jak **cartellate** – pączki z bardzo delikatnego ciasta posypanego cynamonem – albo **pettole**, pączki z mąki i ziemniaków, które je się bardzo gorące, maczając je w vincotto.

Ser canestrato z Foggii, dojrzewający w koszyczkach; **burrata** z Andrii; **salami tarantella** z Taranto; **lampascioni**, cebulki szafirka miękkolistnego; **chleb** z Altamury.

EROS W KUCHNI

Opisując jedzenie, smakosze często sięgają po niepokojące porównania, w których wyczuwa się aluzje do podobieństwa między jedzeniem a aktem seksualnym. Nie mówi się o tym wprost, gdy jednak dyskusja zbacza na tory kulinarne, wydaje się, jakby w powietrzu zaczynały unosić się rozweselające ładunki elektryczne, wprawiające uczestników rozmowy w stan lekkiej ekscytacji. Szczypta łakomstwa połączona z erotyzmem daje wybuchową mieszankę, od dawna wykorzystywaną w literaturze, choćby przez Petroniusza, Rabelais'go, Boccaccia. Brazylijczyk Jorge Amado, mieszając motywy z kuchni i alkowy, stworzył magiczny obraz Brazylii, a zwłaszcza miasta Bahia (w powieściach *Gabriela, goździki i cynamon* oraz *Dona Flor i jej dwaj mężowie*).

Gastronom i wielki znawca tego co przyjemne, Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826), pisał w *Fizjologii smaku* (1825):

> *Kobiety wybredne mają subtelniejsze rysy twarzy, bardziej elegancki wygląd, więcej wdzięku, a rozpoznaje się je przede wszystkim po sposobie poruszania językiem.*
>
> *Taki wygląd zapowiada najmilejszych współbiesiadników; jedzą wszystko, co im podadzą, bez pośpiechu i smakując z namysłem. Zgoła im niepilno opuścić dom, gdzie byli wybornie podejmowani; można na nich liczyć cały wieczór, znają bowiem wszystkie gry i rozrywki, dopełniające zazwyczaj spotkanie gastronomiczne.*

Ci, na odwrót, którym natura odmówiła zdolności smakowych, mają twarz, oczy i nos długie; jakiegokolwiek będą wzrostu, w ich postaci jest coś wydłużonego. Włosy mają czarne i gładkie i przede wszystkim brak im tuszy: to oni wymyślili obcisłe pantalony.

Kobiety, w tym samym względzie upośledzone przez naturę, są kanciaste, nudzą się przy stole i żyją tylko bostonem i obmową.

Ta teoria fizjologiczna nie znajdzie, mam nadzieję, wielu przeciwników, każdy bowiem może ją sprawdzić na sobie; wesprę ją wszakże kilku faktami.

Znajdowałem się kiedyś na wielkim proszonym obiedzie; naprzeciw mnie siedziała bardzo ładna osóbka o zdecydowanie zmysłowej twarzy. Pochyliłem się do mego sąsiada i szepnąłem mu, że niepodobna, aby panienka takie mająca rysy nie należała do rasy smakoszy.

– Cóż za szaleństwo! – rzekł w odpowiedzi. – Ma najwyżej piętnaście lat; to jeszcze nie wiek smakoszostwa... Zobaczymy zresztą.

Początek nie był dla mnie pomyślny; obawiałem się kompromitacji; bo też przy pierwszych dwóch daniach panienka zachowywała zdumiewającą powściągliwość i mniemałem, żem trafił na wyjątek, jako że wyjątki zdarzają się przy każdej regule. Ale wreszcie pojawił się deser, równie świetny, jak obfity, i przywrócił mi nadzieję. Jakoż nie doznałem rozczarowania: młoda osóbka nie tylko jadła wszystko, co jej podano, ale jeszcze kazała przysuwać sobie półmiski z drugiego końca stołu. Słowem, skosztowała wszystkiego; mój sąsiad zdumiewał się, widząc, ile też może pomieścić taki mały żołądek. Tak oto sprawdziła się moja diagnoza i nauka raz jeszcze odniosła zwycięstwo[157].

Brillat-Savarin ciągnie opowieść, pisząc, że dwa lata później znowu spotkał tę samą panienkę. Kilka dni wcześniej wyszła za mąż i stała się jeszcze bardziej fascynująca i uwodzicielska, zwłaszcza że z lubością prezentowała wszystkie wdzięki, jakie tylko moda pozwalała odsłaniać. Gdy blisko niej znalazł się jakiś amator płci pięknej, nieszczęsny małżonek aż się zatrząsł z zazdrości. Krótko potem, aby położyć kres swym cierpieniom, wywiózł dokądś młodą małżonkę.

Brillat-Savarin był Francuzem, ale jego rozważania odnoszą się do wszystkich

narodów. Jednak Włochy, jako najbardziej katolicki ze wszystkich katolickich krajów, mają swoją specyfikę. W stosunku Włochów do erotyzmu zawsze przeważały nie zachowania libertyńskie, ale chęć skosztowania zakazanego owocu. Rok liturgiczny składał się we Włoszech w połowie z dni postnych. W tych okresach kapłani narzucali wiernym powstrzymywanie się od seksu zarówno bezpośrednim zakazem – zabronione były stosunki małżeńskie – jak i oddziałując pośrednio: kogoś, kto pości od rana do wieczora, nie nawiedzają zdrożne myśli. Erotyka ma jednak to do siebie, że to, co niedostępne, pociąga jeszcze bardziej. Tak więc we Włoszech rozkwitła bujnie nie tylko galanteria, stając się wręcz wzorem dla całego świata, ale także słownictwo, które początkowo służyło do opisywania sfery postów i abstynencji, a zaczęło być namiastką obscenicznego języka, pełnego ukrytych znaczeń. Prawdopodobnie postępując w myśl tej zasady, ktoś wpadł na pomysł, aby nazwać męski członek „rybą" lub „kapustą" – jedzeniem łączonym z dniami postu. Ta sama część ciała bywa też określana w języku włoskim słowem *baccalà* (dorsz): suszony dorsz, potrawa postna, kojarzy się wszak z czymś sztywnym.

Oczywiście w okresie postu zarówno myśli grzeszników, jak i sprawiedliwych krążyły wokół jedzenia. Taine nawiązuje do opowieści parafian z kościoła Aracoeli na rzymskim Kapitolu:

> *W okresie Wielkiego Postu kazania krążyły wyłącznie wokół poszczenia i dozwolonych albo zabronionych pokarmów. Kaznodzieja gestykuluje i uderza w ambonę, opisując piekło, a potem przedstawia po kolei różne sposoby przyrządzania makaronu i dorsza, każdy inny, ale wszystkie grzeszne w dniach postu.* [...] *Do Włocha nie trafiają gołe idee, jak do Anglika albo Niemca. Mimo woli nadaje im namacalny kształt. Włochom umyka to, co nieokreślone i abstrakcyjne, odczuwają do tego obrzydzenie. Struktura ich umysłów narzuca pojęciom zdecydowane zarysy, konkretne znaczenia, i to niekończące się natarcie obrazów, które niegdyś dało życie ich malarstwu, dziś narzuca im ich religijność*[158].

Niektóre potrawy są niewybaczalnie tłuste, ale inne, jeśli nie bawić się w zbytnie subtelności, można jeść także podczas Wielkiego Postu. Tak narodziła się tolerancja dla flaków, dozwolonych w dniach, w których nie obowiązywał ścisły post. Być może flaki są mięsem, a może nie, to zależy od punktu widzenia. W czasie Wielkiego Postu odczuwano subtelną chęć oszukania jeśli nie Boga, to przynajmniej samych siebie. Co to jest „fałszywy kapłon"? To kapłon pozornie prawdziwy, tyle że z przecieru jarzynowego. Wyczuwa się, jak bardzo Włosi absolutyzują w swej świadomości rytuał, urzeczowiają zaświaty. *W tych dniach rzeźnik na głównej ulicy ułożył swoje szynki w kształt grobowca, kładąc na wierzch lampki i wianuszki; w środku pływały w słoju czerwone rybki. Chodzi o to, aby przemówić do zmysłów*, pisze Taine w związku ze sposobem, w jaki Kościół „zastraszał" parafian w Rzymie w okresie Wielkiego Postu[159].

We włoskim kodeksie kulinarnym erotyka jest stale obecna. Bigoteryjna pobożność nieuchronnie kończy na tym, że do dusz wiernych wślizgują się zakazane erotyczne myśli. I tak, w filmie *Amarcord* Felliniego, w natarczywych pytaniach kapłana, który spowiada chłopców, nie dominuje gorliwość pasterza młodych dusz, ale chorobliwa żądza podglądania narządów płciowych. Taine pisze:

> *Któregoś dnia wszedłem do kościoła, w którym ksiądz nauczał czterdzieści siedmio-, ośmioletnich dziewcząt. Dziewczynki rozglądały się z zaciekawieniem, mrugały do siebie porozumiewawczo, szeptały z chytrymi minkami, wszystkie te spragnione ruchu młode ciałka, te*

małe, przebudzone i buntownicze główki ani na chwilę nie pozostawały w bezruchu. Ksiądz chodził od ławki do ławki i z łagodną, ojcowską miną starał się je uspokoić, powtarzając w kółko słowo „diabeł". „Uważajcie na diabła, drogie dzieci, na diabła, który jest tak niedobry i chce pożreć wasze duszyczki". Przez piętnaście, dwadzieścia lat słowo to będzie często powracać, a wraz z nim obraz, przerażające oblicze, chytre szpony, pożerający płomień i cała reszta[160].

Katolicyzm narzuca wiernym filozofię nieustannego pozostawania w grzechu, żeby podarować im rzadkie chwile katharsis, szczęśliwego odpuszczenia – uniesienie, które ogarnia wiernego po spowiedzi dokładnie w chwili, gdy rozdziela się jedzenie, to jest komunię świętą. Świadomość, że można już zapomnieć o grzechu, graniczy z sublimacją zabronionych popędów w jedzeniu.

Gdziekolwiek spojrzeć, kuchenne słownictwo kipi od erotyzmu. Cały świat zna deser tiramisu, sławne są też baci Perugina. Niewiele osób wie, że w 1922 roku, gdy wynaleziono te czekoladki, poproszono futurystycznego poetę, żeby wymyślił dla nich nazwę – w tamtych czasach zdarzało się to często. Starając się wyłowić jakąś ludową tradycję, futurysta ten natychmiast znalazł dla nich bardzo agresywne określenie *cazzotti* („szturchańce", ale *cazzo* to wulgarne określenie męskiego członka); dopiero po kilku latach właściciel fabryki, Giovanni Buitoni, przechrzcił je na *baci* (pocałunki) i zaczął wsuwać do każdego opakowania karteczkę z ckliwym tekstem.

W obrazowej i żywej gwarze toskańskiej nawet bułce przypisuje się zdolność do „zajścia w ciążę" po „zgrzeszeniu" z plasterkiem szynki (*przygotowała mu dwie ciężarne bułki, które w krajach pozbawionych seksualnej wyobraźni nazywają kanapkami*[161]).

„Żenią się" smaki lodów w rożku i warzyw w sałatce.

W kuchni neapolitańskiej obecna jest minestra maritata („ożeniona" zupa), to znaczy zupa jarzynowa z mięsem. Element wegetariański ma charakter pokutny, pełen „bojaźni bożej", a zupa jarzynowa jest wolna od grzechu. Trafiając do tej postnej zupy, mięso wprowadza zmianę, którą pojmuje się jako utratę dziewictwa, stąd myśl, że zupa „się żeni". Analogiczne znaczenie ma nazwa *maritozzi*, słodyczy o zdecydowanie fallicznym kształcie. A o sfałszowanych produktach żywnościowych

mówi się, także w oficjalnym słownictwie sądowym, że są *adulterati* (od *adulterare* – „fałszować", ale również „cudzołożyć").

Nazwy niektórych czynności kuchennych nabierają w języku potocznym podwójnego znaczenia, które odsyła do sfery erotycznej. Według słowników wyraźnie seksualne są aluzje zawarte w zwrotach *intingere il biscotto* (umoczyć biszkopt)

albo *menare la polenta* (czasownik *menare* ma wiele znaczeń, między innymi „wodzić za nos", „poruszać"). Ale także w sensie dosłownym czynności te budzą szczególne skojarzenia. Na obrazie Pietra Longhiego *La polenta* (Ca' Rezzonico, Wenecja) można zobaczyć podniecone pokojówki, które nalewają z garnka płynną polentę na tle białego płótna rozciągniętego na stole. Obraz oddaje zarówno uwodzicielski wdzięk kobiecego ciała, jak i zapał wkładany w owo nalewanie polenty na talerz. Równie dużo żywej zmysłowości kryje się w innym weneckim dziele, tym razem teatralnym: chodzi o dialog Rosaury i Arlekina w komedii Carla Goldoniego *La donna di garbo* (Układna kobieta, 1743). Rosaura przyrzeka przyrządzić Arlekinowi treściwą polentę:

> *– Posłuchaj: zaczekamy, aż wszyscy pójdą do łóżka, także ten sprytny Brighella, na którego nie mogę patrzeć. Potem oboje pójdziemy po cichutku do kuchni.* [...] *Kiedy woda zacznie szumieć, wezmę trochę tego proszku ślicznego jak złoto, który nazywają żółtą mąką, i powoli będę jej dosypywała do garnka, a ty będziesz robił w nim kijaszkiem bardzo zręczne kółka i kreski. A gdy zawartość już zgęstnieje, zdejmiemy garnek z ognia i zgodnie, każde z łyżką w dłoni, przelejemy ją z garnka na talerz. I nałożymy na nią mnóstwo świeżego, żółtego i delikatnego masełka, a potem tyle samo tłustego, żółtego i miałko utartego sera...*
>
> *– Och, bądź cicho, kochana, bo zaraz zemdleję.*

Nie przypadkiem słowem *polenta* zastępuje się w zwrotach wykrzyknikowych Madonnę, której wzywanie „nadaremno" jest zabronione (*Santa polenta!*).

Literatura i sztuki plastyczne zawierają mnóstwo tego rodzaju skojarzeń, ale wiele z nich pojawia się także w codziennym życiu czy podczas wieczoru w trattorii. Jedzenie wielu włoskich potraw jest pracowitym zajęciem, przy którym można się łatwo ubrudzić... i w tym właśnie tkwi ich największy urok.

Niełatwo nawinąć na widelec spaghetti, zwłaszcza gdy polane jest czerwonym sosem. Dopóki kuchnia włoska nie znała pomidorów (przed Kolumbem),

neapolitańskich maccheroni i długich nitek nie podawano z pummarolą. Dużo później, jeszcze pod koniec XVIII wieku, Goethe opisywał jedzenie spaghetti palcami na ulicy – było to wygodne pożywienie, które nie brudziło. Natomiast obecnie... Istna tortura.

Dość przypomnieć makaron all'amatriciana, określany przez niektórych historyków kuchni mianem makaronu *al fischio* (gwizdanym), gdyż są to rurki wypełnione sosem, które przy wysysaniu go ze zbytnim animuszem wydają niezbyt apetyczne „gwizdnięcie". Rozkoszując się kolacją i ciekawą rozmową, koniecznie trzeba mieć na oku marynarkę, krawat, koszulę i kamizelkę, gdyż makaron w kształcie rurek jest bezlitosny. Aldo Buzzi tak pisał:

> *A ponieważ bucatini muszą być śliskie jak węgorze, z łatwością może się zdarzyć, że ktoś pochlapie sosem obrus, koszulę, krawat albo spodnie czy dywan. Jednak żaden prawdziwy amator makaronu nie pozwoli, żeby te nieuchronne wypadki zakłóciły mu radość chwili. Żadnego talku, który swoim zapachem zniszczyłby wszystko. Użyjemy go później. Idealnie byłoby pałaszować bucatini, siedząc sobie wygodnie i z nagim torsem w cieniu zagajnika, pod czujnym okiem wiernego psa*[162].

W ten sposób Aldo Buzzi, snując rozważania o relacji między przyjemnością a niewygodą, rozwija właściwy jedzeniu motyw radości – i dociera do skrajnych wniosków, wskazując na potrzebę rozebrania się i zaproszenia współbiesiadnika do bardziej intymnych relacji, wolnych od wstydu. Szczególnie jeśli ten współbiesiadnik jest kimś, kto nas kocha, na przykład narzeczonym, narzeczoną lub choćby wiernym psem!

Niewygodnie jest zajadać ogromną pizzę, z której sos kapie na wszystkie strony. Nie wiadomo, jak się z nią obejść – może jeść ją palcami, brudząc sobie ręce? Czy kroić w kliny i nawijać na widelec tak, żeby w środku znalazła się gorąca mozzarella?

Niewygodnie jest wyłuskiwać mięso z krewetki lub langustynki polanej sosem pomidorowym, wydobywać, wykręcać jego kawałeczki, zostawiając w sosie pancerz. W najwyższym stopniu niezręczne jest wydobywanie drobin mięsa ze śliskiego sprężystego ogona wołowego, który ucieka złośliwie, bryzgając sosem, zwłaszcza że trzeba to robić na ślepo, ponieważ ogon alla vaccinara znajduje się na dnie wysokiego

ceramicznego naczynia, zanurzony w ogniście czerwonym sosie. Niewygodnie jest wyjmować mule z muszli. Prawie zawsze niewygodne jest spożywanie ryby. W luksusowej restauracji najpierw pokazują wam całą rybę, potem ją zabierają i robią z niej filety, ale w zwykłej trattorii (jadłodajni, które większość Włochów ceni najwyżej i najczęściej odwiedza) mogą podać ją w całości, ze skórą i całą resztą, pozostawiając klientowi usunięcie ości. Nawet przy najprostszym posiłku – takim jak focaccia z oliwą czy duże, przyprawione liście sałaty – trzeba się wysilić, żeby go zjeść, nie brudząc sobie krawata czy koszuli.

Opór jadalnej materii prowadzi do niemal miłosnego, namiętnego z nią połączenia. Publiczne oddawanie się tego rodzaju zmaganiom nie jest dla Włochów jedynie popisem zręczności ani przyjemnością, jest dowodem pewnej kultury, demonstracją przynależności narodowej i geograficznej. W restauracji stoły są tak blisko siebie, że klienci nie mogą być już bardziej ściśnięci, toteż okazuje się ową wirtuozerię nie tylko współbiesiadnikom, ale i sąsiadom.

Nawet jeśli opisy jedzenia nie nawiązują bezpośrednio do erotyki, najlepsze opowiastki na temat rozkoszy stołu tak rozpalają uczucia, że przeżywanej przyjemności nie można już wyrazić słowami („Och, bądź cicho, kochana, bo zaraz zemdleję…"), ale może ona uzewnętrznić się jedynie w muzyce albo w śpiewie, i tę

namiętność dzieli tylko krok od erotyzmu. W cytowanym już *Złodzieju kanapek* Camilleriego możemy przeczytać:

> *Na spotkanie z Valentem było jeszcze za wcześnie. Zaparkował przed restauracją, gdzie był już poprzednim razem. Pochłonął małże smażone z bułką tartą, sporą porcję spaghetti z małżami, turbota zapiekanego z oregano i karmelizowaną cytryną. Dopełnił ciastkiem z gorzką czekoladą i polewą pomarańczową. Na koniec wstał, poszedł do kuchni i ze wzruszeniem, bez słowa uścisnął dłoń kucharza. Jadąc w kierunku biura Valentego, śpiewał na całe gardło: „Patrz, jak się kołyszę, patrz, jak się kołyszę w rytmie twista..."*[163].

Jeszcze jaka erotyka! Miłośnik dobrego stołu przeżywa jedzenie drugiego dania jak coś wyższego od erotycznej rozkoszy, jak chwilę podniosłej radości, która każe mu zapomnieć zarówno o kłopotach w biurze, jak i o problemach sercowych. Radości, która podnosi egzystencję do wyżyn, nad którymi nie ma się już czego spodziewać, a jako jedyne godne wyjście z tego *nec plus ultra* jawi się pogodna akceptacja godziny śmierci. W *Złodzieju kanapek* można znaleźć wiele tego rodzaju opisów:

Jednak doskonale wiedział, dokąd ma jechać [...]. *Pojechał do gospody w Mazarze, gdzie powitano go jak syna marnotrawnego.*

– Kiedy tu byłem poprzednio, wydawało mi się, że wynajmujecie pokoje.

– Tak, mamy pięć na górze. Ale to nie sezon, tylko jeden jest zajęty.

Pokazali mu pokój, przestronny, jasny, z oknami wychodzącymi na morze.

Położył się na łóżku; w głowie miał pustkę, lecz pierś wypełniała mu błoga melancholia. Właśnie wybierał kotwicę, by pożeglować do the country sleep, *kiedy usłyszał pukanie do drzwi.*

– Proszę, otwarte.

W progu stał kucharz – mężczyzna słusznej postury, około czterdziestki, o ciemnej karnacji.

– Jak to? To pan nie schodzi? Dowiedziałem się, że pan przyjechał, i przyrządziłem coś, co...

Co przyrządził kucharz, tego już Montalbano nie usłyszał, ponieważ delikatna i słodka muzyka, płynąca wprost z raju, zaczęła rozbrzmiewać mu w uszach.

[...] *Makaron z krabami miał wdzięk tancerza najwyższej klasy, za to faszerowany okoń z sosem szafranowym pozbawił go tchu, wprawił niemal w stan przerażenia.*

– Czy myśli pan, że taki cud może się jeszcze kiedyś powtórzyć? – spytał Pintacuda, wskazując pusty już talerz[164].

Gdy w jakimś publicznym miejscu współbiesiadnicy przy stole chcą uniknąć erotycznych konotacji, najlepiej jest zamówić risotto. Właśnie tę potrawę zamawia często w restauracji wielu mieszkańców Mediolanu. Podkreślamy: mieszkańców, którzy nie muszą być mediolańczykami z urodzenia. Bo prawdę mówiąc, ci ostatni nierzadko okazują pierwotne instynkty mięsożerców i wyrażają je, wysysając szpik z kości w potrawie zwanej ossobuco. Jednak pewna szczególna kategoria mieszkańców Mediolanu, lub raczej mieszkańców Mediolanu w dni świąteczne, składa się w większości z osób pochodzących ze wsi i miasteczek północy, ludzi powściągliwych, opanowanych, obsesyjnie przestrzegających obyczajów, którzy przybywają do

miasta już jako ludzie dorośli w poszukiwaniu poważnej pracy i dużych zarobków i próbują stłumić, zepchnąć do podświadomości swoją żywą zmysłowość, starając się jej nie okazywać. Ona jednak tym głośniej krzyczy w głębinach podświadomości... ale odchodzimy od tematu. Mówiąc najprościej, te robiące karierę osoby w marynarkach i krawatach bardzo często zamawiają w restauracji ryż, a raczej

risotto, symbol Mediolanu. Uprawiany przez Hiszpanów na obszarach, które później przeszły pod władzę Habsburgów, ryż pozostał tu tradycyjnym daniem i łączy się psychologicznie ze spartańską surowością, zmysłem organizacyjnym, pracowitością. Jego drobne ziarenka pojmowane są na poziomie estetycznym jako coś wyrafinowanego i eleganckiego.

Risotto jest tradycyjnym składnikiem codziennego zwyczajnego posiłku i daniem, które jada się najczęściej przy pierwszym spotkaniu z nieznajomymi. Jest przeciwieństwem pizzy. Pizza to potrawa przyjaźni, niemal poufałości. Pizzę jedzą razem osoby, które już się znają i łączy je wzajemna sympatia. Jeśli nie są dobrymi znajomymi, trudno jest im pozbyć się poczucia pewnego skrępowania, ponieważ wszyscy jedzą pizzę w sposób dość nieelegancki, niektórzy rękami, inni wysuwają język, żeby zebrać ciągnącą się mozzarellę. Także przy jedzeniu spaghetti zdarzają się chwile niemal miłosnej intymności, gdy ktoś wciąga jego nitki. Dowodzi tego nawet animowana scenka w filmie Walta Disneya, w której dwa pieski przed swoim weselem jedzą we włoskiej restauracji tę samą nitkę spaghetti, ciągnąc za jej przeciwległe końce. Oto ideał romantycznej kolacyjki – makaron z owocami morza! Tymczasem z erotycznego punktu widzenia risotto jest całkowicie obojętne.

Odosobniony i spokojny górzysty region, dawniej porośnięty lasami i zamieszkany przez pasterzy, otrzymał swoją nazwę w epoce dominacji bizantyjskiej. Pochodzi ona od greckiego terminu *basilikos*, którym określano bizantyjskich gubernatorów prowincji. W epoce rzymskiej region ten nosił jednak nazwę Lucania, od łacińskiego słowa *lucus* oznaczającego „las". W dawnych czasach na jego obszarze musiało więc być niemało lasów, zanim ich nieskrępowane wycinanie otworzyło drogi wezbranym potokom, które spływają każdej wiosny z gór, erodując glebę i pozostawiając głębokie parowy. Ta sama klęska – znikanie lasów z powodu niekontrolowanego i bezmyślnego eksploatowania leśnego bogactwa – dotyka też pobliską Kalabrię.

Osypisk jest coraz więcej, podczas gdy jeszcze do niedawna nie było tu dróg. Są to więc tereny tak ustronne, że zawsze służyły za idealne schronienie. W regionie Basilicaty znajdowali je zarówno przestępcy i uciekinierzy, jak i uczciwi obywatele. Tu w VII wieku przybywali z Azji i Afryki chrześcijańscy mnisi, uciekający przed Arabami i Persami. Za czasów cesarza Leona III z dynastii izauryjskiej (rządził od 717 do 741 roku), który był ikonoklastą, uciekali tu z Konstantynopola religijni dysydenci, czciciele świętych obrazów. A także chrześcijanie z pobliskiej Sycylii, gdy ta znalazła się pod władzą Arabów. W okolicy Matery ziemia podziurawiona jest jamami, w których

chrześcijanie chronili się przed swymi prześladowcami i budowali podziemne świątynie. Dziś znajduje się tu istny archeologiczny cud chroniony przez UNESCO – sto trzydzieści siedem kościołów z malowanymi freskami, wznoszonych od VIII do XIII wieku.

Jest to ziemia prawdziwej biedy. Tu właśnie Carlo Levi, przebywający na zesłaniu w czasach faszyzmu, napisał książkę *Chrystus zatrzymał się w Eboli*, posępną opowieść o nędzy, przesądach i chorobach. Można się z niej dowiedzieć, że większość lukańskich chłopów od jesieni do wiosny żywiła się tylko chlebem pieczonym w listopadzie i przechowywanym w spiżarni: były to duże i ciężkie bochny, bardzo różniące się od dzisiejszego, świeżego i chrupiącego włoskiego chleba, który kupuje się rano w piekarni koło domu. Mieszkańcy Basilicaty rzadko jadali mięso jagnięcia (co najwyżej wtedy, gdy ktoś w rodzinie zapadał na chorobę albo we wsi odbywało się wesele, obchodzono urodziny dziecka czy święto patrona) czy owcy (co dwudziestą zabijano na Boże Narodzenie).

Do Basilicaty przyjeżdża niewielu turystów. Jeszcze jej nie odkryli. Typowych przepisów z tego regionu nie spotyka się też w książkach kucharskich. Ale w czasach, gdy nazywano ją Lucanią, Cyceron, Marcjalis i Horacy chwalili tutejszą pikantną kiełbasę. Starożytny rzymski gastronom Apicius był wielkim amatorem wybornych lukańskich wędlin i pozostawił nam starożytny przepis na ich przyrządzanie: *Napchasz do kiszki dobrze zbitej wieprzowiny, dodasz zmielony pieprz, kminek, cząber ogrodowy, rutę, natkę pietruszki, jagody wawrzynu i smalec, potem powiesisz ją w pobliżu ognia*. Każda rodzina hodowała świnie, trzodę biedaków. Jeszcze dziś w każdym chłopskim gospodarstwie jest co najmniej jedna świnia. Z jej mięsa robi się doskonałe wędliny zwane lucanica, pezzenta i cotechinata, które sławili poeci z XVII wieku, tacy jak Giovan Battista Lalli, autor wiersza *Franceide* (1629):

Ludzie z Basilicaty spędzają
najtłustsze zwierzęta z ubłoconej trzody,
że po zliczeniu małych i dużych
będzie ich w sumie z półtora tysiąca,
prócz dużej ilości solonego mięsa
wędzonego długo w spokojnym dymie.

W regionie Basilicata królują pieprz i ostra papryka – peperoncino – która z kolei obejmuje dwa gatunki: małe diavolicci (diabełki) i długie sigarette (papierosy, cygara), a także pieprz czerwony i indyjski (czarny), papryka, chili i tabasco. Prawie wszystkie te uprawy zostały przeniesione do Włoch z Nowego Świata i dziś kuchnia Basilicaty byłaby bez nich nie do pomyślenia. Nic dziwnego, że właśnie tu wynaleziono takie potrawy, jak penne all'arrabbiata (wściekłe penne) – z pomidorami, boczkiem, cebulą, czosnkiem, ostrą papryką i serem pecorino); kurczak z pieprzem alla potentina (jak w Potenzy); ziemniaki z pieprzem oraz niezbyt pożywne zupy jarzynowe z miękkim pieczywem, zwane ironicznie pancotto i acquasale (polewka chlebowa i solona woda).

Jednym z lokalnych produktów Basilicaty jest miód. W Ligurii zbiera się miód lawendowy, w Lombardii akacjowy, w Kalabrii rododendronowy i wrzosowy. W regionie Basilicata przeważa natomiast sławny miód *millefiori* (wielokwiatowy), który pszczoły zbierają z „tysiąca" roślin i kwiatów: cytrusów, kasztanów, eukaliptusa, słonecznika i tymianku.

LOKALNE POTRAWY BASILICATY

PIERWSZE DANIA: Pancotto – raczej wodnista polewka chlebowa z cebulą i pieprzem, z dodatkiem jaj na twardo; **makaron lagane** (wąskie wstążki) z bobem; **makaron „zbójnicki"** z bobem, pomidorami i czosnkiem, do którego przyrządzenia nie trzeba cedzaka ani patelni, ponieważ wszystko gotuje się w jednym garnku i w jednej wodzie.

DRUGIE DANIA: Capuzzelle – głowy jagnięce pieczone na ruszcie; **gnummerieddi** – kiełbaski jagnięce przyprawione serem pecorino, słoniną, natką pietruszki i cytryną; **bób** z ziemniakami, karczochami i cebulą na dużej pajdzie domowego chleba (*ciaudedda*); **gotowany groch** z cykorią; **ciammotta** – smażone oddzielnie warzywa, które łączy się na koniec w jedno danie.

LOKALNE PRODUKTY BASILICATY

Ser caciocavallo podolico, wytwarzany z wyjątkowo tłustego mleka krów rasy podolica, które pasą się na łąkach i żywią koniczyną, dzikim ślazem, jałowcem, czerwoną borówką, dzikimi truskawkami i dziką różą. Smak i zapach, a także zabarwienie tego sera, o charakterystycznym kształcie woreczka, zależą od rodzaju paszy: na wiosnę ma on charakterystyczny różowawy odcień, ponieważ krowy żywią się dzikimi truskawkami.
Ser cacio ricotta, wędzony w dymie z jałowca; **sery moliterno** i **filiano** z owczego mleka; **cierpka ricotta** z Matery z pieprzem, dojrzewająca przez miesiąc; sławiona przez starożytnych Rzymian **kiełbasa lucanica** oraz **chleb** z Matery; **miód wielokwiatowy** (*millefiori*).

RESTAURACJE

Restauracje, trattorie, lokale nocne („po teatrze"), osterie, pizzerie, tawerny, locandy, bary kawowe, bary mleczne, cukiernie i ciastkarnie, kawiarnie, herbaciarnie, piwnice, winiarnie, stołówki fabryczne, miejsca do grillowania na parkingach przy autostradach, smażalnie, paszteciarnie (z wyrobami mięsnymi), sklepy z winami, piekarenki, kioski i stragany... Nawet na tyłach banku, na zapleczu niektórych sklepów i magazynów klienci mogą znaleźć coś do jedzenia. „Gastronauta" Davide Paolini pisze w artykule *Che bontà dietro il banco...* (Jaka uprzejmość za kontuarem...) w niedzielnym dodatku do gazety „Il Sole 24 Ore" z czternastego maja 2006 roku:

> *Pomieszczenie za sklepem z dużym stołem stało się koniecznością dla właścicieli wyrafinowanego podniebienia. Lekkie smażone gnocchi z szynką culatello, które jada się coraz rzadziej, ot tak, dla przyjemności, na stojąco przy kontuarze historycznej wędliniarni; minestrone z fasolą jedzone w sali, w której dawniej była rzeźnia, a potem smażona polenta z posiekanym drobno dorszem baccalà, policzek cielęcy, tarta z wiśniami, domowe lody śmietankowe.*

Do baru idzie się przede wszystkim na śniadanie.
Turysta jest przekonany, że zjedzenie śniadania to najprostsza rzecz w świecie,

toteż nie spodziewa się żadnych podstępów. Tymczasem cudzoziemiec, który spotyka się po raz pierwszy z włoskim śniadaniem (nie tym międzynarodowym, jakie podają w hotelach), doznaje zwykle kulturowego wstrząsu. Większość szokujących wrażeń osacza nowo przybyłego właśnie rankiem pierwszego dnia, po czym nic już nie może go przerazić. We Włoszech śniadanie jest posiłkiem straszliwie ubogim. A raczej nie jest nawet posiłkiem: gościa prowadzi się do jakiegoś baru, gdzie nie proponuje mu się nawet, żeby usiadł, ale daje mu się do wypicia łyk bardzo czarnej kawy z dość małą drożdżówką, i tak zaczyna się dzień[165]. A jeśli gość na pytanie: „Co pan sobie życzy na śniadanie?" mamrocze: „Coś prostego, może być ser", wtedy szok kulturowy przeżywają gospodarze domu. Włosi jadają ser tylko do obiadu albo na zakończenie kolacji.

Podczas śniadania, które je się na stojąco przy kontuarze, przeglądając gazetę (zaledwie naparstek pachnącej, gorącej kawy i rogalik, często pusty w środku, który wyróżnia się tylko tym, że pachnie, ładnie wygląda i jest miękki), cudzoziemcowi pozostaje jednak droga ratunku. Tylko może nie przyjść mu do głowy. Ale z pewnością istnieje: zawsze przecież może poprosić o cappuccino! W jego sytuacji każdy powinien postąpić właśnie tak. A jeśli w swej naiwności odkłada tę przyjemność na potem („Zdążę to zrobić później, w ciągu dnia"), oznacza to, że nie wie, jak niestosowne jest zamawianie cappuccino po południu albo wieczorem.

Cappuccino jest symbolem włoskiego stylu życia do tego stopnia, że Unia Europejska przyznała mu znak STG, Specialità Tradizionale Garantita (Zastrzeżony tradycyjny specjał). Do zrobienia cappuccino potrzebne są dobry ekspres, świeżo palona kawa najlepszej jakości, świeże mleko wysokiej jakości, nigdy po dłuższym przechowywaniu. Podgrzewa się je „na ucho" do chwili, aż zaczyna się podnosić, i absolutnie nie wolno dopuścić do wrzenia. Do filiżanki podgrzanej do temperatury otoczenia wlewa się kroplę zimnego mleka. Cappuccino należy robić bez pośpiechu. Istnieje specjalny rytuał polegający na tym, że dzbankiem z mlekiem uderza się o stół, żeby zebrała się piana, usuwa się ją, a potem znowu uderza. Cappuccino należy pić powoli, nie spiesząc się. Z tego powodu prawdziwi Włosi nie piją cappuccino tak często, jak by tego chcieli. Rano, mając do dyspozycji dwie minuty przed kontuarem baru, każdy wypija maleńkie espresso i jest gotowy udać się do pracy.

Włosi wiedzą, że na świecie istnieje coś takiego jak śniadanie w stylu niemieckim – chleb, marmolada, kiełbasa – a nawet angielskim: jajka, bekon, owsianka. Ale z trudem przychodzi im uwierzyć, że istnieją one naprawdę – gdy o nich słyszą, za każdym razem mimiką i słowami wyrażają bezgraniczne zdziwienie.

Po śniadaniu w barach nie ma już ludzi zajętych, pracowitych i zaaferowanych, ich miejsce zajmują ci, którzy nie mają nic do roboty. Jakiś pan na spacerze, turyści, którzy nie wpisują się w miejscowy rytm życia i mylą zamówienia. W połowie ranka wiecznie zalatani zwykli pracownicy i managerowie mają pięć minut przerwy i mogą wpaść do baru na sok wyciśnięty z pomarańczy i parę orzeszków ziemnych. Te same ofiary twórczej pracy i organizacji przedsiębiorstw wracają tu na dwie minuty po obiedzie, żeby wypić na stojąco obowiązkowy łyk kawy. Według powszechnego przekonania w restauracji, w której jadło się obiad, choćby najlepszej, raczej nie podadzą tak dobrej kawy jak w barze, w którym odpowiednio rozgrzany ekspres wytwarza dużo więcej porcji i lepiej zachowuje fluidy i zapachy, spływające wraz z duchem kawy na dno naszej filiżanki i osadzające się w niej pod postacią czarnej rosy. Także po obiedzie w domu rozsądną rzeczą jest zejść i wypić kawę w pobliskim barze. Kto potrafi zrobić w domu przyzwoitą kawę? Beznadziejna sprawa.

Ludowe porzekadło powiada, że idealną kawę można otrzymać tylko wtedy, gdy na najwyższym poziomie są wszystkie magiczne „m" (*miscela* – mieszanka; *macinatura* – mielenie; *macchina* – ekspres; *manutenzione* – stan urządzeń; *mano* – ręka).

Po trzeciej po południu, zgodnie z wszechobecnym i obowiązkowym porządkiem dnia, bary zdecydowanie pustoszeją, ale około szóstej pojawiają się nowe twarze, gdy nadchodzi „szczęśliwa godzina", w której wolność odzyskują wychodzący z biur urzędnicy. W czasie tej *happy hour* goście płacą tylko za aperitify (piwo albo coś gorzkiego – campari, aperol lub podobne), gdyż wstąpili właśnie z myślą o nich. Lokal oferuje orzeszki ziemne, słone paluszki i różne przegryzki.

Później bary znowu się opróżniają, a ludzie pojawiają się w nich około dziesiątej, żeby uraczyć się kawą po kolacji w restauracji lub przy domowym stole, albo po spędzeniu wieczoru z przyjaciółmi. Czasami wpada się wieczorem, żeby wypić caffè corretto (kawę wzmocnioną likierem) lub ammazzacaffè, to znaczy jakiś gorzki alkohol, kieliszek grappy albo sambuki, żeby spłukać smak kawy, tak nieodpowiedni w godzinach wieczornych.

Restauracje zostały stworzone po to, aby żywić pielgrzymów i innych podróżników. Wynika to jasno z samej nazwy *ristorante*, to znaczy miejsca, w którym można się „posilić, pokrzepić". Tu ludzie pokrzepiają się na ciele. Włoskie restauracje nie są urządzone zbyt „teatralnie", to nie Moskwa ani Hollywood. Mimo wszystko istnieją lokale zawdzięczające swą renomę głównie pewnej wystawnej pedanterii, która przyciąga turystów – należą do nich restauracje l'Ambasciata w Quistello w pobliżu Mantui, Del Cambio w Turynie, Villa Beccaris w Monforte d'Alba, Meo Patacca w Rzymie, Gualtiero Marchesi w Erbusco koło Brescii. Poważne i wierne tradycji lokale przestrzegają, czasami nieznośnie i co do litery, reguł, książkowych zaleceń i tego, co pisze się w kronikach. W Forlimpopoli (Romania), ojczyźnie Pellegrina Artusiego, znajduje się restauracja Al Maneggio, której menu zawiera aluzje do stronic jego sławnej książki kucharskiej. Restauracje mogą zawdzięczać

swoją popularność temu, że zostały opisane w poczytnej powieści albo kręcono w nich jakieś bardzo znane filmy. Pewien sycylijski kucharz pisze w menu, że sposób przyrządzenia gruszki z pistacjami z Bronte odwołuje się do *Tańca arabskiego* Czajkowskiego, barokowej caponaty do węgierskiego tańca Bartóka, a czekolady do muzyki Brahmsa... Można się poczuć jak w konserwatorium.

Nie będziemy omawiali restauracji w miejscowościach turystycznych, do których przyjeżdża się, żeby podziwiać zabytki, zamki i muzea. W wielu takich restauracjach kuchnia jest na drugim planie. W zamian otwierają się z nich niezwykle piękne widoki na tarasy, glicynie i krajobrazy.

We Włoszech nie brak lokali wyjątkowo eleganckich, programowo nastawionych na *nouvelle cuisine*, które irytują i budzą poczucie straty czasu. Niektóre pozycje z menu (marynowane żółtko jajka z opieńkami i kapustą chińską; sos pesto z bazylią, według zwykłego przepisu, ale nie wiadomo dlaczego z rodzynkami; kukurydza ze śmietaną z foie gras na wierzchu; krem z ryżu z jeżami morskimi i sosem kawowym; pierś gołębia w przecierze z owoców jujuba; purée z kremowego sera koziego i miodu, posypane posiekaną białą trufla z Alby...) wyglądają tak, jakby chciano coś nam wmówić.

W jaki sposób trafić do restauracji wolnej od niemądrego snobizmu i ponurej powagi, a zarazem dającej minimum gwarancji, że zostaniemy potraktowani poważnie i nie padniemy ofiarą nadużycia? Jak wybrać odpowiedni lokal? Nie ma strachu, są na to sposoby, a wskazują je najlepsi restauracyjni krytycy, którzy publikują swoje cotygodniowe felietony w głównych krajowych gazetach. Dowiadujemy się przede wszystkim, że pożytecznie jest słuchać podpowiedzi przyjaciół i znajomych, sugestii personelu hotelowego i taksówkarzy. W tym ostatnim przypadku trzeba oczywiście najpierw przyjrzeć się, jak wyglądają nasi doradcy, i posłuchać tych, którzy są dobrze odżywieni i krągli, a nie ufać bladym i chudym. A następnie przeanalizować w myśli rozmowę, żeby zorientować się, według jakich kryteriów udzielono nam rady: czy przypadkiem nie dlatego, że właściciel trattorii jest krewnym naszego doradcy?

Przewodniki gastronomiczne z reguły są niedoskonałe (w pewnym sensie wyjątkiem jest tu lista barów należących do stowarzyszenia Slow Food). Restauracje polecane przez przewodnik Michelina i podobne reprezentują typ francuski – białe obrusy i przerażające rachunki. Tego rodzaju wyrafinowane lokale cieszą się we Włoszech powodzeniem, ale wśród klienteli z ograniczonych kręgów społecznych: giełda, Senat, w najbardziej ekskluzywnych miejscowościach turystycznych. W restauracjach tych sale oddzielone są od kuchni przezroczystą ścianą. Przed

oczami migają nam dziesiątki kuchcików i pomocników kuchennych, w przepisowych fartuchach i czapkach. Oprócz kelnera do stołu podchodzi dwadzieścia razy ze swoimi radami sommelier. W sumie szalone koszty prowadzenia lokalu i mało poczucia humoru.

Jeszcze gorsze, oprócz godnych pochwały wyjątków, są ulubione lokale niektórych sławnych osobistości, „stare niezrównane osterie", które dawno temu zaprzedały duszę diabłu. Prasowe pochwały nieodwracalnie „psują" tego rodzaju miejsca. Mierna jakość, nadęci kelnerzy.

Pomocny może się tu okazać zmysł obserwacji. Uważnie przyglądamy się sytuacji w zaułkach miasta, na głównych ulicach, wzdłuż szlaków komunikacyjnych. Jeśli ze skromnej trattorii wychodzi para uśmiechniętych staruszek, jest to dobry znak: staruszki są wymagające i nie lubią wyrzucać pieniędzy w błoto. Na każdej drodze krajowej i w jej bezpośrednim sąsiedztwie znajdziemy miejsca, w których posilają się kierowcy ciężarówek. Jeśli zobaczymy, że przed jakimś lokalem w godzinie obiadu gromadzi się większa liczba TIR-ów, możemy śmiało tam wejść. Z reguły lokale te nie są złe: kierowcy to ludzie poważni, nie pozwalają, żeby ich nabierano. Nie wolno się z nimi kłócić, bo może się nam przytrafić coś podobnego do sytuacji opisanej w starej rzymskiej kronice, w której kelner Osterii pod Niedźwiedziem w Maddalenie naraził się stałemu klientowi:

> *Około godziny piątej po południu rzeczony pozwany zatrzymał się razem z dwunastoma innymi na posiłek i kiedy podałem im osiem smażonych karczochów, to jest cztery w maśle i cztery z oliwą, rzeczony pozwany zapytał mnie, które są z masłem, a które z oliwą. Odpowiedziałem mu, żeby powąchał, a z łatwością odkryje, które zostały usmażone w maśle, a które w oliwie. On wtedy wpadł we wściekłość i nie mówiąc ani słowa, rzucił mi w twarz miskę z terakoty; trafił w lewy policzek i zranił mnie. A potem podniósł się i razem ze swoim towarzyszem, który był przy stole, chwycił za szpadę, być może z zamiarem zadania mi...*[166].

Owym gościem był nie kierowca ciężarówki, ale sam sławny mistrz malarski Michelangelo Merisi, zwany Caravaggiem.

Wiele mówi także nazwa lokalu. Panuje powszechna opinia, że można ufać restauracjom, w których nazwie obecny jest przyimek *da* (u): (Da Peppino, Da Vasco e Giulia). I że, również oprócz chwalebnych wyjątków, trzeba za to wystrzegać się lokali, które mają w szyldzie nie określenie „osteria", ale zmanierowane i pseudoantyczne „hostaria". Przeczytajmy uważnie poniższy opis:

> *Koszmar. Siadam w trattorii przy stole, przed obrusem pochlapanym niewiadomego rodzaju winem, sosem pomidorowym, ragù alla bolognese, oliwą, ale nie extra vergine, octem, ale nie winnym. Spocony kelner w poplamionej marynarce ociera sobie czoło brudną serwetą, którą trzyma zwykle pod pachą, zmiata co większe okruchy pozostałe na zaplamionym obrusie, tą samą serwetą niby to usuwa szminkę z poszczerbionych krawędzi fioletowych kieliszków. W szklanych pojemniczkach z napisem „pieprz" znajduje się stary kurz, sól skawaliła się od wilgoci. Chleb w plastikowym koszyku jest nieświeży, asystował już kilku posiłkom, nie biorąc w nich udziału: skończy na jakimś kotlecie (wołowym) alla milanese*[167]*. Stół się chwieje. Wrzaski biesiadników i dzwonienie sztućców o talerze zmuszają wszystkich do mówienia podniesionym głosem, żeby można było ich zrozumieć. Z dobrze widocznych drzwi toalety dochodzi bulgotanie spuszczanej wody.* [...] *Zwykle upadek lokalu jest totalny i obejmuje też szyld: właściciel wykreśla słowa „osteria", „trattoria" albo „vino e cucina" i zastępuje je wyrazem „hostaria"*[168].

Każdy dostrzeże zagrożenie, widząc w menu głupawe dowcipy w rodzaju: *W winie mądrość, w grappie siła, w wodzie mikroby* albo motta rozwieszone po ścianach: *Melony, jak ludzie, niedołężnieją z czasem*, *Udziela się kredytu tylko dziewięćdziesięciolatkom pod opieką rodziców* i inne prostackie teksty, od których od razu drętwieją zęby. Każdy, kto zna typowe potrawy jakiejś okolicy (tematowi temu poświęcona jest niniejsza książka), zrozumie, że już zwykła lektura menu może uratować nas od wielu nieszczęść. Jeśli przedstawią wam na Ischii menu ułożone w taki sposób: *1. Makaron alla Norma, 2. Agnolotti...*, najlepiej jest natychmiast wstać od stołu i wyjść.

Rytuał wyboru dań to ważny moment wieczoru spędzonego w restauracji i zarazem kulminacja przyjaznej rozmowy ze współbiesiadnikami i z kelnerem albo właścicielem lokalu, która potwierdza i wykazuje gastronomiczne wyrobienie całego grona. Tego rodzaju wymiana zdań przynosi nam wiele nowych informacji i wzbogaca nasze językowe zasoby o wyrażenia regionalne.

Lektura menu jest pożyteczna i przyjemna, jako że czytanie zawsze jest pożyteczne i przyjemne. Mimo wszystko, aby dokonać dobrego wyboru, lepiej jest poradzić się kelnera, a także rzucić okiem na *Szef kuchni poleca*: na karteczce przypiętej do menu czasami koślawym i niezbyt czytelnym pismem lokal zaleca dania dodatkowe, przyrządzone z najlepszych „okazji", jakie udało mu się nabyć tego ranka.

Na stole pojawiają się natychmiast chleb i wino, potem przychodzi czas na gotowanie i pieczenie całej reszty. Przynoszą też wodę, po ustaleniu, czy ma być gazowana, czy nie, dzięki czemu odkrywamy pokrewieństwa i różnice w poglądach współbiesiadników.

W niektórych restauracjach na początek, niejako „w prezencie od lokalu", stawiają na środku stołu pizzę albo focaccię. Nierzadko do tego ograniczają się przystawki. Bo w rzeczywistości kuchnia regionalna nie zna przystawek. Moda na to wstępne danie dotarła do Włoch z Francji i przyjęła się głównie w Piemoncie,

gdzie zwykle na początku posiłku podaje się anchois w zielonym sosie, smażone warzywa w cieście czy cielęcinę w sosie z tuńczyka.

W większości przypadków przystawka, zarówno w restauracji, jak i w domu, jest oznaką luksusu. Sygnałem święta. Tradycja obowiązkowego podawania przystawek rozpowszechniła się we Włoszech w latach sześćdziesiątych XX wieku.

Kuchnia regionalna odniosła się do tej innowacji po swojemu. Wszędzie tam, gdzie podaje się przystawki w zwykłych, mało pretensjonalnych jadłodajniach i trattoriach, najczęściej są to miejscowe produkty albo potrawy: marynowane oliwki, białe cebulki w sosie kwaśno-słodkim, grzyby w oliwie, faszerowane oliwki, faszerowane kapelusze grzybów, bruschetta z truflami albo kaparami, warzywa w oliwie (małe karczochy, papryka, bakłażany, cukinia, suszone pomidory, biały bób). Świeżo pokrojona surowa lub gotowana szynka, mortadela, salami, bresaola. Sałatki z owoców morza, które mogą być z sosem lub bez, na zimno albo na ciepło. Ostrygi. Marynowane omułki. Solona ikra tuńczyka. Mozzarella z odrobiną oliwy, mozzarella z pomidorem (na Capri), parmezan, solona ricotta. W Ligurii focaccia, w Apulii gotowane pędy czosnku przyprawione oliwą i octem.

W każdym razie już w czasach Dickensa doceniano „autentyczność" i prostotę lokalu i jadłospisu:

> *W pewnym punkcie tej okolicy, wcale nie najmniej malowniczym, znajduje się przyzwoita, autentyczna genueńska trattoria, w której gość może z przyjemnością spróbować autentycznych genueńskich potraw, takich jak tagliarini ravioli, kiełbaski pełne czosnku, krojone w plasterki i jedzone ze świeżymi zielonymi figami; grzebienie koguta i owcze cynadry, pokrojone drobno z kawałkami baraniny i wątróbki; kawałeczki nieokreślonej części cielęcia zawinięte, usmażone i podane na wielkim talerzu, jak smażone bianchetti, drobne sardynki; i inne ciekawostki tego rodzaju. W tych trattoriach za bramą często sprowadzają wino z Francji, Hiszpanii i Portugalii...*[169].

Rolę przystawek mogą też odgrywać potrawy gorące: przeróżne zupy rybne lub owoce morza w sosie pomidorowym albo cienko pokrojone mięso.

W odróżnieniu od przystawek, pierwsze dania, to znaczy pastasciutta i risotto, są stałym punktem i podaje się je w każdym lokalu na terenie Włoch. Jeśli pierwszym daniem nie jest makaron albo ryż, ale zupa jarzynowa lub mięsna, uważa się to za rzadkość i poświęca jej linijkę na marginesie listy potraw. Brak zup w tradycyjnym włoskim menu często sprawia kłopoty cudzoziemcom przybyłym z Północy, dla których obiad bez zupy nie jest obiadem. Wszyscy wiedzą, że Rosjanie traktują zupy jako podstawę wyżywienia. Brak zup martwi też mieszkańców Niemiec, o czym świadczą uwagi Heinricha Heinego:

> *Pierwsze danie: bez zupy. Rzecz straszna, szczególnie dla człowieka z dobrego domu, jak ja, od młodości przyzwyczajonego do codziennej zupy; aż do tej chwili nie umiałem wyobrazić sobie świata, w którym rano nie wschodziłoby słońce, a w południe nie podano by zupy*[170].

Turyści powinni zdawać sobie sprawę, że we Włoszech pizza nie jest rozumiana jako pierwsze danie (zob. rozdz. *Pizza*). Zwykle zamawia się pizzę (gdy nie jest się bardzo głodnym) albo „normalny" obiad z pierwszym i drugim daniem oraz owocami.

Drugie dania z jadłospisów dzielą się na dwie kategorie: rybne i mięsne. W zależności od miejsca potrawami z ryb mogą być: dorsz alla vicentina (jak w Vicenzy), ryba w marynacie (usmażona i zamarynowana), ryba pieczona w folii albo przygotowana na tysiąc innych sposobów. Dania mięsne są przyrządzane za każdym razem w jakiś specjalny sposób, może to być na przykład dziczyzna po myśliwsku (duszona w sosie z pomidorami, winem i przyprawami), mięso duszone w winie Barolo albo saltimbocca (kawałki miękkiego mięsa lub roladki smażone we wrzącym oleju) bądź królik z rozmarynem i oliwkami z Taggii.

We włoskich restauracjach dodatki zamawia się osobno i często są one podawane na oddzielnym talerzu. Miejsce ziemniaków, nie tak częstych jak w innych kuchniach narodowych, zajmują zwykle mieszane sałaty albo jarzyny, jak pieczona cykoria, bakłażany pieczone z miętą lub szpinak.

Desery są często chlubą restauracji, ale częściej zamawiają je turyści, którzy nie potrafią oprzeć się pokusie, niż miejscowi, przyzwyczajeni do przezwyciężania

ze spokojem słodkich zachcianek i starający się odwracać wzrok, gdy obok nich przejeżdża stolik na kółkach. We wszelkiego rodzaju jadłodajniach spotyka się takie desery jak macedonia (sałatka owocowa skropiona alkoholem), tiramisu, które okrążyło już planetę i utraciło resztki egzotycznego uroku, oraz zuppa inglese (nie jest to ani zupa, ani tym bardziej angielska, ale biszkopt obficie nasączony likierem, z kremem waniliowym i czekoladą).

Po sezonowych owocach między stołami pojawia się w końcu wózek z serami. Chwila ta stanowi apoteozę bycia smakoszem, wymiany informacji, zaspokojenia ciekawości i poświęcenia uwagi lokalnym produktom z odległych regionów. Z reguły w restauracji lub w domu przyjaciół ma się możliwość spróbowania serów, o których kupieniu w sklepie nigdy by się nie pomyślało – niewykluczone, że właśnie w tym momencie zacznie się je lubić i kupować.

Kolejność podawania dań to bezsporna świętość. Aby cokolwiek zmienić, trzeba by wręcz odwrócić do góry nogami i zrewolucjonizować całe życie.

Nader zabawną próbę zmiany przyzwyczajeń Włochów podjęli awangardowi artyści w trakcie „Wieczerzy do góry nogami", którą urządzono w Politeama Rossetti w Trieście dwunastego stycznia 1910 roku, z okazji pierwszego z wielu propagandowych wieczorów, jakie ruch Marinettiego Futurystyczna Kuchnia (*La cucina futurista*) organizował w ciągu trzydziestu lat swojej historii. Podczas tej kolacji podano potrawy o dyskusyjnych i niezrozumiałych nazwach, w których w istocie było niewiele nowego, na przykład „Bryłki krwi w rosole", „Pieczeń z mumii z wątróbkami profesora" czy „Marmolada ze sławnych zmarłych". Najbardziej zdumiewające było to, że dania podawano w odwrotnej kolejności, począwszy od kawy aż do przystawek.

Natomiast klasyczny obiad kończy się zawsze kawą z ekspresu. Czy ktoś może ją pić, czy nie, to jego osobista sprawa. Ale uprzedzenie kelnera na początku obiadu, że po deserze zamówi się i wypije kawę, jest dziwactwem, które może przyjść do głowy tylko turyście. Smakowitą opowieść na ten temat przytacza cytowana już Galina Murawiewa w swej analizie porównawczej różnych obyczajów:

> *– A mnie, z łaski swojej, proszę podać spaghetti, befsztyk i kawę – zamawia pewna Rosjanka we włoskiej restauracji. Włoscy przyjaciele się śmieją.*

– Dlaczego oni się śmieją? – nie rozumie urażona Rosjanka.

I jak tu się nie śmiać – zamówiła kawę jednocześnie z obiadem.

Czy jest w tym coś niezrozumiałego? Kawa nie jest po prostu finałem, ale oddzielną częścią obiadu lub kolacji. Do kawy nic się nie je, a po kawie można najwyżej coś wypić – brandy, koniak lub podobny trunek. Jak inni Europejczycy, Włosi również lubią wstąpić gdzie indziej, żeby wypić kawę, na przykład do innego pokoju lub, jeśli jedzą obiad w restauracji, do jakiegoś baru. Można ją wypić także w restauracji, ale śmiesznie jest zamawiać ją od razu[171].

Nierzadko zdarza się, że kuchnia niektórych restauracji nie dorównuje ich renomie towarzyskiej i historycznej. Interesujący może być obiad w którejś z rzymskich restauracji w pobliżu Parlamentu, ponieważ prowadzi się w nich międzypartyjną walkę i celebruje gastronomiczne rytuały obfitujące w ideowe symbole, których rozszyfrowywanie jest ciekawym zajęciem. Gdy istniała jeszcze Chrześcijańska Demokracja, jej posłowie jadali obiady w restauracji prowadzonej przez siostry Travailleuses Missionnaires. Posłowie i senatorowie tej historycznej włoskiej partii

prowadzili w istocie żywot zgodny z katolickimi regułami, a tam posiłki podawały im siostry zakonne. Na początku kolacji ogłaszały one na sali minutę skupienia i modliły się razem z klientami. Po tego rodzaju wstępie ci ostatni czuli się tak, jakby w przeważającej mierze została im wybaczona pewna grzeszność czekających ich uciech, przyjemności podniebienia i luksusu, zupełnie jakby otrzymali rozgrzeszenie.

W minionych dziesięcioleciach w Rzymie można było wypić doskonałą kawę w popularnym wśród komunistów barze Vezio, w pobliżu placu Campitelli na terenie dawnego getta. Bar ten przeniesiono jednak gdzie indziej. Nie wiadomo, czy na ścianach wiszą portrety Lenina i Stalina albo pocztówki z placem Czerwonym i różnymi innymi symbolami sowieckiego kiczu.

Ciastkarnie i cukiernie to miejsca dla ludzi bogatych. Sławą cieszą się bardzo eleganckie ciastkarnie Cova przy via Monte Napoleone w Mediolanie (od 1817 roku) i Sant'Ambroeus, także w Mediolanie, pod portykami alei Matteottiego. W Genui działa renomowana cukiernia Pietro Romanengo fu Stefano (istnieje od 1780 roku), gdzie według własnych przepisów wytwarza się ręcznie tabliczki czekolady, kandyzowane owoce, prażone migdały w polewie i cukierki.

Nie zawsze kawiarnia odtwarza dawny szlachetny model wyrafinowanego, niezwykłego lokalu, często jednak stara się mu dorównać. W historycznych centrach działają kawiarnie literackie (w Padwie – Pedrocchi, licząca dwieście pięćdziesiąt lat; w Trieście – San Marco; w Modenie – Caffè dell'Orologio). Istnieją poza tym kawiarnie dla smakoszy. W Turynie jest ich kilka – Caffè Torino, Neuv Caval'd Brôns, San Carlo i mała kawiarenka Bicerin przy placu Consolata. W lokalu tym narodził się turyński specjał o tej samej nazwie, złożony z kawy, czekolady, gorącego mleka i słodkiego syropu, który można pić na trzy różne sposoby: pur e fiur (kawa z mlekiem), pur e barba (kawa z czekoladą) i 'n po'd'tut (wszystkiego po trochu). Na początku napój ten nazywano bavareisa (bawarka), potem przyjął się termin bicerin, podobno niewiadomego pochodzenia, oznaczający szklankę z metalowym uchwytem, taką samą jak te, w których podaje się herbatę w rosyjskich pociągach.

Trattorie położone są na szlakach komunikacyjnych, przy drogach. To znaczy są lokalami, w których podróżni zatrzymują się na postój. Jeszcze kilka lat temu w Mediolanie, nie wiadomo z jakiego powodu, było dużo trattorii „toskańskich". Trattoria Bagutta, usytuowana w „modnym trójkącie", choć wyrafinowana i droga, wciąż pozostaje trattorią toskańską pod względem kuchni i urządzenia. W lokalu tym, otwartym w 1924 roku, a od roku 1991 znajdującym się pod opieką Ministerstwa Dziedzictwa Kulturowego, lubili spotykać się pisarze. Została mu przyznana nagroda literacka Bagutta, a jego ściany przyozdobione są artystycznymi i literackimi cymeliami. Natomiast w Antica trattoria della Pesa, otwartej w Mediolanie w roku 1880, wszystko – meble, jedzenie i dialekt – jest lombardzkie.

Właściciele restauracji sięgają po najbardziej oryginalne tradycje i pomysły. W niektórych lokalach, na przykład w Il Pallaro w Rzymie, w pobliżu Campo dei Fiori, nie można zamówić jedzenia według własnego gustu ani odmówić tego, co wydaje się zbyteczne, ponieważ wszyscy goście dostają takie same dania, wspaniale przyrządzone i w gargantuicznych ilościach. Klient wychodzi przejedzony, ale zadowolony, i tę radość trzeba sobie zamówić z miesięcznym wyprzedzeniem.

Jeżeli do jakiegoś lokalu można wejść do późnych godzin nocnych, nazywa się on dopoteatro („po teatrze"): przykładem może być Biffi Scala, w pobliżu La Scali w Mediolanie, lub Santa Lucia, także w centrum Mediolanu. Można tam pójść o jedenastej, a nawet dwunastej: nikt nie zostaje przed drzwiami, ale jeśli chodzi o jedzenie, podadzą wam risotto al salto, czyli podsmażone risotto z szafranem, które zostało z obiadu.

Z historycznego punktu widzenia na określenie „osteria" zasługują lokale mające szczególnie dobrze zaopatrzoną piwnicę. Są one charakterystyczne dla miast portowych. Na przykład w Genui istnieje od XVIII wieku Antica osteria del Bai. Dziś jest to elegancki lokal słynący z seppie in zimino (mątwa w sosie ze szpinaku, botwiny, czosnku, natki pietruszki).

Na północy Włoch jest wiele barów nazywanych latteria (od *latte* – mleko). Dawniej każda miejscowość miała swoją latterię, w której sprzedawano mleko, ale podawano też mięsa, ryby, warzywa – i były to cudowne miejsca! Nieliczne zachowały się do dzisiaj.

Tradycja sklepów zwanych fiaschetterie (nie należy ich mylić z rzymskimi fraschetterie) pochodzi z regionu Chianti, skąd rozpowszechniła się stopniowo na całe Włochy. Fiasco to butelka wina chianti, a fiaschetteria to miejsce, w którym jest ich dużo. Jako fiaschetteria rozpoczęła swą działalność w Mediolanie luksusowa obecnie restauracja Giannino, znana od 1899 roku (w dzielnicy Vittoria). Podaje się tam potrawy kuchni toskańskiej.

Lokale noszące nazwę *taverne* znane były już w starożytnym Rzymie, a nawet w starożytnej Grecji.

Wobec braku terminu włoskiego herbaciarnie nazywa się we Włoszech pretensjonalnie „tearoom". Zwyczaj picia herbaty jest tu tak rzadki i arystokratyczny, że nawet zamożne mieszczaństwo nie zawsze zdobywa się na to, żeby go celebrować. A jeśli już to robi, wówczas odbywa się to o siedemnastej. Herbatę parzy się na sposób angielski, czyli indyjski. Najbardziej pretensjonalne damy umawiają się na spotkania w herbaciarni o tej godzinie. Dodanie do herbaty plasterka cytryny jest symbolem najwyższego arystokratyzmu, godnego hrabiów i hrabin z popisowego numeru Giorgia Gabera: *Una fetta di limone nel tè*... („Plasterek cytryny w herbacie..."). Prośba o herbatę po obiedzie czy kolacji w zwykłej restauracji, jak to się często zdarza turystom rosyjskim, to daremna fatyga: otrzyma się dzbanek z gorącą wodą i smutną papierową torebkę.

Piwnice to miejsca, w których można napić się wina i zjeść chleb i ser. Jak wszystkie inne lokale, niektóre piwnice zachowały swoją specyfikę, inne przekształciły się w restauracje, czasami bardzo luksusowe. Istnieją piwnice słynne już od kilku stuleci, jak Ca' de be' („Dom, w którym można się napić") w Bertinoro w Romanii, w pobliżu Predappio, miejsca pielgrzymek ludzi tęskniących za silną władzą – niedaleko został pochowany Mussolini.

Bywają niezapomniane winiarnie, na przykład Enoteca pubblica della Liguria e della Lunigiana, w podziemnych pieczarach siedemnastowiecznego Palazzo del Comune w Castelnuovo Magra, w których urządza się wystawy sztuki. Albo słynna winiarnia Pinchiorri w centrum Florencji – najbardziej wymagający eksperci kulinarni uznali ją za najlepszą we Włoszech.

W śródmieściach toskańskich miast są sklepy, w których prowadzi się detaliczną sprzedaż wina, zwane mescite albo vinaini. Mieszkańcy wielu miast Ligurii, Kampanii i Sycylii chętnie odwiedzają smażalnie sprzedające smażone potrawy na wynos albo do zjedzenia na ulicy. Można tam kupić porcję wędliny albo ciasta. Podobną funkcję pełnią rosticcerie.

W tysiącu miasteczek i w stu tysiącach miejsc można spróbować wspaniałego jedzenia bezpośrednio u producenta. W tym celu można też udać się wprost do gospodarstw rolnych.

Na straganach wielkich miast i zabytkowych centrów, na targowiskach albo we wsiach kupuje się wszelkiego rodzaju „uliczne" przekąski – ciastka z mąki kasztanowej, pieczone kasztany i kolby kukurydzy, arbuzy – i to właśnie te stragany i sprzedawcy owych arbuzów, prażonego łubinu i gotowanych gruszek nadają miastom ludzki, ciepły i niepowtarzalny klimat... Niewielu z nich przetrwało do dziś w zmieniającym się błyskawicznie krajobrazie, podczas gdy my coraz śmielej nawiązujemy poufałe stosunki z trzecim tysiącleciem.

Można też zanurzyć się między góry i wzniesienia piemonckiego regionu Langhe i tam wspinać się na zbocza, szukając jakiegoś gospodarstwa, w którym można zjeść obiad czy kolację, a jednocześnie podtrzymać wiejską gospodarkę, uczestnicząc w programie „Turystyka wina i smaków". Jest to zgodne działanie służące ratowaniu chłopskich gospodarstw, które w przeciwnym razie musiałyby

zostać zlikwidowane. Tego rodzaju turystyka, oprócz tego, że odgrywa niewątpliwie pożyteczną rolę polegającą na wspieraniu wiejskich wytwórców, przynosi wiele zadowolenia wszystkim uczestnikom (zob. rozdz. *Slow Food*).

Jednak najlepszą rzeczą, jaką może zrobić we Włoszech ktoś, kto pragnie zjeść obiad poza domem, jest oddalić się o dwieście czterdzieści kilometrów od wielkiego miasta, pokonać krętą drogę wzdłuż jeziora, wspiąć się na wysokość tysiąca pięciuset metrów po wijącej się, niepokrytej asfaltem ścieżce w Alpach Ossolańskich, aby trafić w końcu prosto do szałasu pasterza, który trzyma sto krów i wytwarza sto brył sera toma rocznie. Tam dadzą nam do jedzenia gnocchi z ziemniaków i mąki kasztanowej z masłem, szałwią i serem albo z tartą wędzoną ricottą. Przyrządzą nam danie zwane cuchela – czerwone ziemniaki upieczone z wieprzowymi żeberkami albo plastrami boczku. Zaproponują miejscowe sery. Nie ma co się zastanawiać: nie ulega wątpliwości, że obiad w takim miejscu to najrozsądniejsza rzecz na świecie.

KALABRIA

Z uwagi na strategiczną doniosłość swego położenia między dwoma morzami, Tyrreńskim i Jońskim, Kalabria zawsze była przedmiotem zainteresowania najeźdźców. Nierzadko na jej terytorium toczyły wojny różne narody. A Kalabryjczycy, nie stając po żadnej stronie, przyjmowali język i zwyczaje zdobywców, dostosowując się też do ich kultury gastronomicznej, z wszelkimi dziwactwami i przesądami. Do dziś chłopi z niektórych kalabryjskich miejscowości po zabiciu świni wróżą z jej wnętrzności, tak jak robili to wróżbiarze etruscy, i podobnie jak starożytni wierzą, że w gwiazdach można znaleźć odpowiedź, czy urodzi się syn, czy córka. Jeszcze dziś dbają o to, aby uroczysty obiad w Boże Narodzenie i Trzech Króli składał się dokładnie z trzynastu potraw, ani jednej więcej czy mniej. Wierzą, że ciasto na chleb pieczony w dniu świętego Rocha może dać obraz każdej chorej części ciała i zarazem zapewnić, że wyzdrowieje ona bez jakiejkolwiek pomocy lekarzy. Zagniatając drożdżowe ciasto, kobiety musiały dawniej tańczyć i wykrzykiwać zaklęcia, aby odpędzić złe duchy. Nie wolno było podejść do piekarza mieszącego chleb, nie zwróciwszy się uprzednio o pozwolenie do świętego Marcina. Zdarza się nadal, że tuż przed wsunięciem do pieca robi się na bochenku chleba magiczny, opiekuńczy znak potrójnego krzyża.

Etnograf, który zbiera i akceptuje cały ten rytualny, folklorystyczny

materiał, w pewnym momencie nie posiada się ze zdumienia: skąd biorą się te przesądy? Tymczasem tutaj mają one realny, namacalny wymiar. Nazywa się je „efektem fatamorgany". W bardzo gorące dni z portu Reggio Calabria widać wyraźnie unoszące się chwilami nad morzem całe miasto, z domami i palmami. Według naukowego wyjaśnienia jest to obraz Messyny, który „szybuje" nad cieśniną za sprawą parującego morza i prądów gorącego, niezwykle wilgotnego powietrza.

Niektóre z kalabryjskich zwyczajów bardzo różnią się od tych panujących w pozostałych częściach Półwyspu Apenińskiego. W całych Włoszech śniadanie sprowadza się zwykle do łyka kawy i kęsa czegoś bardzo lekkiego, natomiast w Kalabrii jest to posiłek naprawdę obfity. Kalabryjczycy są jedynymi mieszkańcami Włoch, którzy jedzą prawdziwe, gorące śniadanie w stylu angielskim. Może to być rodzaj mięsnego pasztecika, zwanego murseddu (od hiszpańskiego słowa *almuerzo*, czyli śniadanie): to placek z drożdżowego ciasta wypełniony podrobami, wątróbką, boczkiem, soloną słoniną oraz salami z ostrą papryką. Nierzadko tak obfite śniadanie je się w trattorii w towarzystwie przyjaciół i krewnych. Natomiast inni zjadają „w biegu" brioszkę wypełnioną lodami (posiłek raczej egzotyczny). Od wczesnego ranka – i mieści się to absolutnie w typowej dla południowych regionów tradycji posilania się „na dworze" – na placach i uliczkach kalabryjskich miasteczek można

kupić na straganach arancini (małe kulki z ryżu), panzerotti (złożone na pół pizze smażone w oleju), pączki, pizze i faszerowane focaccie.

Od VIII wieku p.n.e. Kalabria, wraz z Apulią i Sycylią, weszła w skład Magna Graecia. To Grecy założyli miasta Reggio Calabria, Sibari (zaludnione przez rozmiłowanych w zbytku sybarytów), Crotone i Locri. Pięćset lat po Grekach do Kalabrii dotarli Rzymianie, którzy z uznaniem odnieśli się do miejscowych win. Po upadku cesarstwa rzymskiego Kalabrią władali kolejno Germanie, Goci, Longobardowie, Bizantyjczycy, Normanowie, Frankowie, Szwabowie, Saraceni, Hiszpanie i Francuzi. Wreszcie, po tylu obcych rządach, w drugiej połowie XIX wieku zaczęła umacniać się władza straszliwej kalabryjskiej mafii zwanej *'Ndrangheta*. Nieliczna i rozrzucona ludność zachowywała polityczną neutralność, utrzymywała ograniczone stosunki z innymi, prowadziła milczący i posępny żywot w przypominających pustelnie domach.

I w istocie, jest to ziemia jakby stworzona dla pustelników. W okolicy Sibari, w wielkim oddaleniu od klasztornych ośrodków północnej Italii, w XI wieku klasztory zaczęli zakładać cystersi. Oddzielili się oni w tamtym okresie od zakonu benedyktynów, aby ściślej przestrzegać nakazów ascezy i surowej reguły świętego Bernarda. Kalabria była tak uboga, że w tych stronach asceza stanowiła zwykły element codziennej egzystencji. Samotny żywot klasztornych sybarytów z pewnością nie toczył się w luksusach, w jakie opływali sybaryci starożytni. Nie szczędząc sił, cystersi oddawali się ciężkiej pracy, wprowadzili na te tereny wiele rolniczych innowacji i stworzyli w Kalabrii przemysł nabiałowy w pełnym znaczeniu tego słowa.

Mimo dopływu północnej przedsiębiorczości życie mieszkańców Kalabrii pozostało nieczułe na wpływy zewnętrzne. Zbyt silne było ich przyzwyczajenie do izolowania się w wysokich górach, do żywienia się owocami ziemi i niezbyt różnorodnymi produktami hodowli. Główne warzywa uprawiane w Kalabrii to bakłażany i papryka, natomiast w sadach przeważają cytrusy, na ogół pomarańcze. Te ostatnie wprowadzili zarówno do Kalabrii, jak i na Sycylię Arabowie, którzy przywieźli je z Indii i z Chin.

Arabom tereny te zawdzięczają też bakłażany (po arabsku *badigian*). Nie uprawia się ich prawie w północnych Włoszech, gdyż jest tam zbyt zimno i tamtejsze bakłażany nie mają smaku. Za to pod palącym słońcem Kalabrii wypełniają się aromatycznymi sokami. Tutejsze królestwo bakłażanów szczyci się wielką

różnorodnością odmian, takich jak asmara, nubia, larga morada, slim jim, black beauty, tak zwane violette (fiołki) i ogromny mostruosa z Nowego Jorku.

Aż do końca XIX wieku do bakłażanów podchodzono we Włoszech nieufnie, dokładnie tak samo, jak obecnie przedmiotem niechęci są ogórki, warzywo najmniej lubiane przez konsumentów, którzy uważają je za niestrawne. Bakłażanom przypisywano liczne wady. Najpierw sądzono, że wywołują niestrawność, szaleństwo i choroby psychiczne. Wymowne jest tu ludowe tłumaczenie ich włoskiej nazwy *melanzana* jako *mela insana* („szalone jabłko"). Jednym słowem, tylko obdarzeni „trudnym" charakterem, zamknięci w sobie Kalabryjczycy mogli przez całe stulecia uparcie je jeść, uprawiać, pielęgnować i kochać.

Jak na ironię, jedna z rzadkich potraw stworzonych przez Kalabryjczyków, które zdobyły sławę, nazywa się bakłażany alla parmigiana, choć mówiąc otwarcie, Parma odegrała w tym raczej marginesową rolę. W Parmie nie przyrządza się bowiem tego dania, a swą nazwę wzięło ono po prostu od parmezanu, którym posypuje się smażone bakłażany. Oczywiście samego parmezanu też nie kupowano na północy, ale w pobliżu, w klasztorach kalabryjskich cystersów, którzy wytwarzali go według parmeńskiego przepisu.

Oprócz bakłażanów je się w Kalabrii dużo bobu, także odmiany fave grasse, i białej fasoli. Tę wysokobiałkową żywność roślinną jada się zimą, gdy jest chłodno. Jednak bobu nie przyrządza się tu w jednym garnku z mięsem, jak na północy. Istnieje przekonanie, że wystarcza jeden rodzaj białka, tylko z warzyw. Przygotowuje się potrawy warzywne z pomidorami, selerem, cykorią katalońską, z dużą ilością oliwy albo z kapustą i ziemniakami. Przedtem bób marynowano z przyprawami przez prawie dwadzieścia cztery godziny. Także w tym przypadku było to echo praktyk z czasów starożytnego Rzymu i przepisów średniowiecznych – jednym słowem, relikt kulinarnej archeologii.

Główne źródło białka w diecie Kalabryjczyków stanowią jednak ryby. Tamtejsi rybacy są w doskonałej sytuacji, gdyż mając do dyspozycji Morze Tyrreńskie i Morze Jońskie, mogą łowić tam, gdzie ryba najlepiej bierze i gdzie wody są mniej burzliwe. Szczególnie ważny dla gospodarki rybnej jest miecznik, łowiony przez rybaków z Pizzo, Palmi i Scilli. Tej samej Scilli, gdzie do dziś żyje na skale groźny sześciogłowy potwór, przed którym Ulissesowi udało się uciec, podczas gdy jego towarzysze podróży, jak pamiętamy, zostali pożarci:

W tej jamie Skylla siedzi, słychać ją z daleka;
Skomli jakby miot szczeniąt i jak one szczeka.
Okropna to poczwara i nikt jej widoku
Nie zniesie, sam bóg nawet nie dotrzyma kroku.
Łap dwanaście szkaradnych jest u tej bestyi,
I sześć szyj wyciągniętych, a na każdej szyi
Łeb sprośny, w paszczy zębów trzy rzędy, a przy tym
Gęstych, a chropoczących przeraźliwym zgrzytem[172].

Przez cały rok między Scyllą i Charybdą łowi się sardynki i śledzie, ale w maju i czerwcu w Zatoce Sant'Eufemia wszyscy mobilizują się do najważniejszej chwili sezonu. Nadpływa bowiem miecznik! Niektóre osiągają długość czterech metrów. Zamawiający tę rybę z reguły wcześniej płacą rybakom za ich wysiłek i cierpliwie czekają do wieczora na dostarczenie jej na brzeg.

W porcie Bagnara Calabra (według ostatniego spisu: dwa tysiące zawodowych rybaków na jedenaście tysięcy rodzin) każdego roku w pierwszą niedzielę lipca odbywa się malownicza sagra na cześć miecznika, która przyciąga tłumy turystów

zarówno z Kalabrii, jak i pobliskiej Sycylii. W czasie święta kapłan błogosławi *ontre*, tradycyjne łodzie łowców miecznika. Dzień święta zbiega się z okresem przepływania stad tych ryb, które, spiesząc w kierunku cieplejszych wód, by złożyć ikrę, muszą przepłynąć Cieśninę Messyńską. Jeśli prawdą jest, że ryby czują się w niej doskonale, to cieśnina ta zawsze przysparzała kłopotów ludziom. Przerażające opowieści o Scylli i Charybdzie nie narodziły się bez powodu: o wszystkich porach dnia ścierające się w niej gwałtowne prądy zmieniają kierunek, toteż tylko najbardziej doświadczeni marynarze i rybacy są w stanie przebyć ją na swoich stateczkach.

Historyk Antonio Mongitore, który żył na Sycylii w XVIII wieku, autor szczegółowego studium *Biblioteca sicula*, opisał rytuały poprzedzające połów miecznika. Na środku łodzi wznosi się maszt o wysokości ponad sześciu metrów, z platformą obserwacyjną. Siedzący na niej chłopiec dostrzega stado. Do lin o długości czterdziestu metrów przywiązuje się dwa potężne harpuny. Obserwator z platformy woła i rozpoczyna się pościg. Jest to okres godowy mieczników, toteż często rybacy łowią je po dwa naraz. Niezawodna strategia polega na tym, żeby najpierw przeszyć harpunem samicę. Samiec nie porzuca jej i sam także staje się łatwą zdobyczą. Domenico Modugno poświęcił tej smutnej okoliczności piosenkę *Lu pisci spada* (1956).

W dniu sagry w Bagnara Calabra rozpala się ogień na placu Marconi, głównym placu miasta. Przyrządza się makaron pennette z sosem ze scozzetty, czyli mięsa z części grzbietowej miecznika. Najsmaczniejsze kawałki, płetwy, rybacy jedzą jeszcze podczas łowów, na łodzi. Na głównym placu miasteczka piecze się na grillu filety, a gościom oferuje się też sławne zawijane płaty surowego miecznika. Rybę tę dusi się tu w sosie pomidorowym ghiota albo przyrządza się salmoriglio: marynuje się ją w oliwie z solą, czosnkiem, oregano, kaparami i natką pietruszki, a potem piecze na ruszcie.

Tuńczyka harpunnicy łowią dokładnie tak jak bohater opowiadania *Stary człowiek i morze* Ernesta Hemingwaya. Z tuńczyka przyrządza się typową miejscową potrawę, maccheruni z mięsem z części brzusznej (*ventresca*).

Wszystko to jest echem rytuałów i gustów sprzed dwóch tysięcy lat. W starożytnym zbiorze pism Atenajosa z Naukratis *I deipnosofisti: i dotti a banchetto* (Sofiści przy uczcie, III wiek n.e.) znajdujemy pochwałę tuńczyków z Hippo (miasta założonego w Kalabrii przez Kartagińczyków, które obecnie nosi nazwę Vibo Valentia).

> *Na wielkiej i świętej* [wyspie] *Samos zobaczysz tuńczyka nadzwyczajnej wielkości, któremu jedni dają nazwę orcyna, a inni ketós* [delfin]. *Kup go natychmiast bez względu na cenę, a przekonasz się, że jest tak samo dobry w Byzantion, w Karystos i na sławnej wyspie Sycylijczyków; tuńczyki, które żywią Kefallonię i wybrzeże Tyndaris, także należą do najlepszych; jeśli jednak któregoś dnia udasz się do Hippo, miasta w sławnej Italii, do otoczonych wodami Bruttiów, znajdziesz tam tuńczyki najlepsze ze wszystkich, po których nie ma już nic, co mogłoby się z nimi równać. Te, które docierają do naszych okolic, zabłąkały się, płynąc z tamtego kraju, przemierzywszy obszerne morze pełne gwałtownych prądów, toteż my łowimy je wtedy, gdy nie są już dobre. Bardzo chwalone jest podbrzusze tej ryby*[173].

LOKALNE POTRAWY KALABRII

PRZYSTAWKI: Mustica – małe sardele – w oliwie; mustica, podobnie jak bakłażany, a w pewnych przypadkach także smażone sardynki, suszy się na słońcu posypane ostrą papryką i konserwuje w oliwie i occie winnym z ziołami.

PIERWSZE DANIA: Minestra maritata – zupa, która zawiera zarówno warzywa, jak i mięso (spotkaliśmy ją już w Kampanii i w Apulii – i omówiliśmy w rozdziale *Eros w kuchni*); zupa z ziół i warzyw z kiełbaskami, słoniną ze skórą i skwarkami; **makaron alla pastora** (po pastersku) z ricottą.
Licurdia – zupa z cebuli i papryki, którą przyrządza się pod aragońskimi wieżami Pizzo Calabro.
Lasagne chine – piecze się je w piecu, po przełożeniu warstw ciasta klopsikami mięsnymi, jajkami na twardo, świeżym białym serem scamorza, mozzarellą, tartym pecorino, z sosem z karczochów i groszku.
Pitta – miejscowy rodzaj pizzy; istnieje **pitta chicculiata**, ze świeżymi pomidorami, oliwą i ostrą papryką, oraz **pitta maniata**, złożona na pół i faszerowana jajkami na twardo, ricottą, miękkim serem provola, salami soppresata i wszechobecną ostrą papryką.

DRUGIE DANIA: Faszerowane koźlę bez kości wypełnione makaronem vermicelli z ragù. Ragù przyrządza się z podrobów koźlęcia (serca, wątroby, płuc), a całość piecze się w piecu ze słoniną i aromatycznymi ziołami.
W miasteczku Diamante – **racuchy z jujume** (ukwiałów morskich). W Polistenie piecze się koźlę tak, jak to robili starożytni Grecy. Miasto Vibo Valentia słynie z **makaronu z 'nduja**, miękką i pikantną kiełbasą z ostrą papryką. W Kalabrii popularna jest **cuccia**, dawna potrawa rzymska z koźlęcia albo jagnięcia z kukurydzą lub pszenicą.
Involtini – roladki z bakłażana; cienkie plastry smażonego bakłażana owija się wokół farszu z boczku, czosnku, natki pietruszki, sera, miękkiego pieczywa, oliwek bez pestek, anchois i oliwy. Roladki piecze się na ruszcie albo dusi w sosie kwaśno -słodkim z cukrem, octem, czekoladą i orzeszkami pinii.

Morseddu, placek z flaków i podrobów – serca, płuc i śledziony. W farszu muszą się znaleźć czerwone wino, pomidory, ostra papryka i zioła. **Tiana** – jagnięcina z ziemniakami pieczona w piecu w glinianym naczyniu. **Mazzacorde** – kiełbaski z podrobów jagnięcych. **Miecznik w sosie pomidorowym** (alla ghiota – z patelni; salmoriglio – z rusztu). **Tuńczyk po kalabryjsku** – pieczony z kaparami; **alalunga** (najwyżej ceniona wersja tuńczyka) w sosie kwaśno-słodkim.

DESERY: Mostaccioli albo **'nzudda** – ciastka na miodzie (mąka, miód, likier anyżowy, odrobina masła i nic więcej); te drugie przyrządza się na Boże Narodzenie i mają kształt ryby (symbolu chrześcijaństwa) albo laski biskupiej.

LOKALNE PRODUKTY KALABRII

Sery caciocavallo silano, **kalabryjska ricotta** (z mleka owczego i koziego, które zsiada się z wyciągiem z fig w cebrzykach z drewna figowego).
Inny miękki ser, który dojrzewa w koszyczkach z sitowia, to **giuncata** z Morano Calabro; **ser crotonese** (z miasta Crotone), z mleka owczego; **salami** zwane **'nduja**, o którym już wspomnieliśmy.
Kalabryjskie **klementynki** (skrzyżowanie mandarynki z pomarańczą); **bergamotki**; **cytrony**; **winogrona zibibbo**, uprawiane w Pizzo Calabro; **arbuzy** z Crotone, miasta Magna Graecia, kolebki pitagoreizmu. Są niewiarygodnie soczyste, ponieważ rosną na gliniastej glebie, w której odcinki zwartej ziemi przeplatają się z warstwami twardych piasków, toteż woda nie spływa w głąb ziemi, ale przyczynia się do powstawania słodkiego soku w tych ogromnych arbuzach; **czerwona cebula** z Tropei; **lukrecja**.

LOKALNY NAPÓJ: Likier pomarańczowy.

PIZZA

Wiadomo, że pastasciutta pełni funkcję kulinarnego symbolu narodowego zarówno w oczach samych Włochów, jak i cudzoziemców. A pizza, druga pod względem popularności włoska potrawa? Czy można nazwać pizzę „włoskim godłem" na równi z makaronem?

Raczej nie. Można ją raczej nazwać „godłem Ameryki" albo „godłem międzynarodowego fast foodu", albowiem pizza ma we Włoszech mniejsze znaczenie i jedzona jest w mniejszych ilościach, niż uważa się za granicą.

Określenie „pizza" odwołuje się do greckiego słowa *plax*, „płaska powierzchnia, stół", albo do łacińskiego *pinsere*, „ucierać, mleć". Analogiczny pomysł (*mensa*, czyli „jedzenie", ale także „stół", określenie z czasów Wergiliusza) był znany zarówno w starożytnym Rzymie, jak i w prawie wszystkich tradycjach kulinarnych świata. Meksykańska tortilla, arabska pita, indyjskie chapati, ormiański lawasz to różne warianty takiego samego podejścia: nałożyć coś, co brudzi, na coś jadalnego, co chroni ręce i ubranie. W Neapolu nalewano zupę ze ślimaków do piętki chleba, z której wyjęto miękisz. Zasadę tę odnajdujemy też u podstaw amerykańskiego (i światowego) fast foodu – w hamburgerze i hot dogu.

Pizza w postaci, jaką przybrała na całym świecie (okrągły czerwony placek pokryty serem), została wynaleziona we Włoszech pod koniec XIX wieku. W 1889 roku don Raffaele Esposito, właściciel sławnego lokalu Brandi w Neapolu, zaprezentował klientom jadalną wersję patriotycznej trójkolorowej flagi (czyli pizzę

z czerwonym pomidorem, białą mozzarellą i zieloną bazylią) na cześć królowej Włoch Małgorzaty Sabaudzkiej. Królowa bardzo doceniła nową potrawę, która z tą chwilą przyjęła jej imię i nosi nazwę pizza margherita.

Ale już na początku XX wieku pizza, zawieziona przez emigrantów do Stanów Zjednoczonych, stała się zjawiskiem nie tyle kultury włoskiej, ile amerykańskiej, i w rezultacie zaczęła pełnić funkcję integrującego składnika żywienia masowego. Rosyjski emigrant Aleksander Lewintow w swej zabawnej i pouczającej książce *Żratwa* (Wielkie żarcie) opisał kilka rodzajów pizzy, które proponuje klientom jego lokal:

> *...można upiec pizzę tęczę: nasze przyprawy pozwalają na przyrządzenie pizzy jakiegokolwiek rodzaju, stosownie do życzeń klienta, na piknik lub przyjęcie, w sześciu, ośmiu albo dwunastu kolorach.*
>
> *Skoro robimy pizzę po polinezyjsku, nic nie stoi na przeszkodzie, żeby przyrządzić pizzę barszcz (eksperymentalne próby potwierdziły, że otrzymuje się pizzę wysokiej klasy!), pizzę z ryby z sosem polskim (palce lizać!), pizzę czachochbili (lepszą od autentycznej potrawy gruzińskiej!) i pizzę football, w kształcie owalnej piłki i z charakterystycznym rysunkiem*[174].

W 1905 roku otwarto pierwszą włoską pizzerię w Nowym Jorku, a potem pizzerie zaczęły pojawiać się także w Europie Północnej. We Włoszech pizza nadal była lokalną specjalnością dwóch czy trzech południowych regionów. Dopiero po drugiej wojnie światowej neapolitański wynalazek wrócił z zagranicy do kraju, dobijając do portu na statkach żołnierzy alianckich pochodzących ze Stanów Zjednoczonych. Do jej rozpowszechnienia przyczynili się w niemałym stopniu amerykańscy Włosi, którzy zyskali we Włoszech wielką popularność, tacy jak Frank Sinatra i Dean Martin, opiewający pizzę w napisanym przez siebie tekście: *When the moon hits your eye like a big pizza pie...* (Gdy w oko wpadnie ci księżyc ogromny jak pizza...).

W powojennych Włoszech pizza przyjęła się jako potrawa świąteczna, przyrządzana na wesołe wspólne ucztowanie zamiast pastasciutty, dania zdecydowanie rodzinnego. W oczach dzisiejszych Włochów wybór między makaronem a pizzą jest jednoznaczny z wyborem między posiłkiem w domu a poza domem, to znaczy między spędzeniem czasu z rodziną (pod hasłem: rodzina, mama) a z innymi ludźmi (pod hasłem: przyjaciele, towarzystwo).

Różnice między makaronem a pizzą uwydatniają popularne poglądy propagowane w czasopismach. Zdaniem psychologów makaron przywodzi ludziom na myśl mamę i rodzinę, jako że jedzony jest codziennie w rodzinnym gronie. Natomiast pizza kojarzy się z narzeczoną, ponieważ bardzo trudno jest przyrządzić ją w warunkach domowych, więc jeśli ktoś ma na nią ochotę, musi wyjść z domu.

Historyk kultury gastronomicznej wskaże oczywiście, że w dawniejszych czasach także makaronu nie gotowano w domu, ale kupowano już przyprawiony w pobliskiej tawernie. Neapolitańczycy, rzymianie, Sycylijczycy, mieszkańcy Emilii i Genui nie lubili zamykać się w domu i przykładali dużą wagę do cennych międzyludzkich kontaktów, jakie rodzą się w trattorii. Goethe przypisał makaronowi rolę elementu żywienia towarzyskiego, a nie domowego:

> *Potrawy mączne i mleczne, które nasze kucharki tak znakomicie i na tyle sposobów umieją przyrządzić, tutaj, z powodu braku dobrze wyposażonych kuchni, a także i dlatego, że ludzie nie lubią zbyt wiele czasu*

poświęcać na przyrządzanie posiłków, przygotowuje się w zasadzie na dwa sposoby. W każdym sklepie można tanio kupić makarony, które robi się z cienko mielonej mąki, ugniatając ciasto w rozmaite formy. Makaron gotuje się w wodzie, a potem jako omastę dodaje się już na talerzu tarty ser. Poza tym na każdym niemal rogu większej ulicy są smażalnie z patelniami wypełnionymi wrzącą oliwą, gdzie na poczekaniu, szczególnie w dni postne, można dostać ryby i wszelkiego rodzaju ciasta. Smażalnie te mają niewiarygodny zbyt, bo tysiące ludzi zabiera do domu obiady lub kolacje zawinięte w skrawek papieru[175].

To samo notował też Dickens, jednakże nie w Neapolu, lecz w Genui, i nie odniósł się do tych widoków z entuzjazmem: *Pod niektórymi z tych portyków ustawili swoje stragany sprzedawcy makaronu i polenty, którzy nie wyglądają wcale zachęcająco*[176].

Mimo wszystko trzeba powtórzyć, że to banalne skojarzenie (makaron = dom; pizza = życie towarzyskie) jest dziś wiernym odbiciem rzeczywistości. W naszej epoce pastasciuttę je się w rodzinie. We włoskich domach gotuje się ją częściej niż jakiekolwiek inne pierwsze danie. W słowniku kuchennym „makaron w rosole" nosi nazwę minestra. Makaron podaje się na pierwsze danie, z lekkimi sosami warzywnymi. Jeśli natomiast sos zawiera składniki białkowe (mięso, krewetki, ryby, omułki lub dziczyznę), zgodnie ze zdrowym rozsądkiem makaron zaczyna odgrywać rolę już nie pierwszego, ale jedynego dania.

Po drugiej wojnie światowej w europejskim życiu rodzinnym umocnił się model zachowań, zgodnie z którym przez cały dzień w domu nie ma nikogo, bo zwiększył się procent kobiet pracujących. Dziś tylko nieliczni Włosi mogą wrócić do domu na obiad w czasie południowej przerwy, nawet jeśli trwa ona czasami trzy godziny. Makaron stał się więc potrawą na wieczór, gdy cała rodzina gromadzi się wreszcie przy stole. W epoce, w której tak wiele elektrycznych sprzętów domowych i wszechobecne gotowe sosy i mrożonki ułatwiają gotowanie, w świadomości Włochów, także dzięki asymilacji zagranicznych modeli zachowań emocjonalnych (od ich krajanów z Ameryki, dla których makaron jest synonimem rodziny, domu), rytuał pastasciutty związany jest z wielkim garnkiem w kuchni, rozmową

o dodatkach, z wyborem sosów i rodzajów makaronu oraz wymianą poglądów, która czasami przeradza się w dyskusję o kwestiach zasadniczych.

W przeciwieństwie do niego pizza, która przybyła do Włoch po zakończeniu wojny razem z modą na wszystko, co amerykańskie, jest rytualną potrawą spożywaną w atmosferze pogodnej bezmyślności, niewymagającą wysiłku ani szperania w zakamarkach pamięci! Istnieje przeszło siedemset rodzajów (kształtów) makaronu, podczas gdy klasyczna pizza ma tylko dziesięć postaci. Nie można się pomylić przy jej zamawianiu. Jeśli chodzi o wersje nietypowe, nie trzeba ich nawet pamiętać: noszą nazwę pizzerii, modnej piosenki albo imię narzeczonej właściciela pizzerii, który ładuje do takiej pizzy, co tylko przyjdzie mu do głowy. Jeśli komuś się nie spodoba, nie musi jej zamawiać.

Pizza jest rzeczywiście potrawą do jedzenia w towarzystwie, gdyż niezbyt rozsądne byłoby podejmowanie próby przyrządzenia jej w domu, jako że wymaga to opalanego drewnem pieca, który rozgrzewa się do temperatury czterystu stopni, a jego sklepienie rozżarza się do białości. Spróbujcie upiec ją w domu, nie podpalając całej dzielnicy!

Rzecz jasna złym pomysłem jest też próba nadania jadalnej postaci pizzy mrożonej. Nie wiadomo, z myślą o kim supermarkety sprzedają takie mrożonki, a przede wszystkim kto je w tych supermarketach kupuje.

Aby zjeść pizzę na kolację, idzie się do pizzerii i je się ją na miejscu (co jest bardziej kosztowne) albo, jeśli jest się w stanie dobiec do domu w mniej niż dwie minuty, a współbiesiadnicy będą siedzieli przy stole z serwetkami zawiązanymi pod brodą, kupuje się gorące pizze i przenosi w płaskich kartonowych pudełkach, przez których szczeliny wydobywa się zapach bazylii, czosnku i oregano. Parząc sobie ręce, trzeba z szaleńczą szybkością gnać z nimi do domu, żeby nie zdążyły ostygnąć. Ten drugi wariant jest oczywiście tańszy, ale w razie jego zastosowania trzeba pamiętać, że współbiesiadnicy mogą odnieść wrażenie, iż pozbawiono ich części przyjemności.

Pójście do pizzerii, żeby zjeść pizzę, to idealne, przyjemne rozwiązanie dla ludzi młodych, a także niezbyt bogatych. Pizzeria jest oczywiście tańsza od restauracji, ale nie aż tak ekonomiczna i demokratyczna, jak można by oczekiwać, znając śmieszny koszt surowców. Wydaje się, że nie chodzi tu o cenę jej składników. Na koszt wieczoru w pizzerii mają wpływ inne czynniki. Klient płaci za wyposażenie lokalu,

które nadaje mu niemal rytualną atmosferę (piec z widocznym płomieniem, żarzące się ruszty, wiejskie meble), poza tym dokłada się do wysokich zarobków kucharza, tak zwanego *pizzaiolo*. Należą oni do najlepiej opłacanej kategorii kucharzy. Nie pracują, ale odbywają artystyczne tournée. W wielu lokalach pizze podaje się tylko wieczorem – oznacza to, że *pizzaiolo* daje występ jedynie w godzinach wieczornych.

Pizzaiolo powinien urodzić się w Neapolu albo przynajmniej uchodzić za neapolitańczyka. Musi mieć wygląd kapłana, gdyż każdy gest wykonuje, niczym celebrant, na oczach publiczności. Temu strażnikowi świętych prawd znane są proporcje składników, wyliczone co do grama aż do ostatniej szczypty mąki, którą podsypuje się ciasto przed wyłożeniem go na blachę (o owej słynnej szczypcie wspomina każdy przepis na pizzę, prawdopodobnie z powodu pokrewieństwa brzmienia słów *pizza* i *pizzico* („szczypta"). *Pizzaiolo* wie też, ile czasu, ile ułamków sekund potrzeba, aby pizza była upieczona w sam raz. Perfekcyjnie panuje nad swymi ruchami: umie podrzucić krążek ciasta, rozciągnąć go, okręcić i znowu podrzucić, żeby poszybował nad głową...

Ciasto należy rozciągać ręcznie, nie używając wałka: to jeden z podstawowych sekretów pizzy, tak przynajmniej zapewnia zwycięzca konkursu gastronomicznego Pizza Roku 2001 organizowanego w mieście Salsomaggiore, Gianluca Procaccini, który wygrał dzięki błyskotliwemu przyrządzeniu własnej wersji „pizzy z czterema serami". Zamiast klasycznych serów wprowadził do swego arcydzieła camoscio d'oro, crema di formaggi, mozzarellę i łagodną gorgonzolę.

Pizza zaprasza do zabawy całe grono biesiadników. Rozmowa klientów z restauratorami ma charakter oficjalny i zarazem infantylny. Zamawianie pizzy to rodzaj „wyliczanki", w której werbalną grę prowadzi gadatliwy restaurator, przeciwieństwo *pizzaiolo*, pogrążonego w wyniosłym milczeniu (i skupiającego uwagę na piecu).

Wybierając pizzę, klient operuje hasłami, pojęciami z kodu. Główne rodzaje pizzy to margherita, marinara (marynarska), capricciosa, siciliana, napoletana, quattro stagioni (cztery pory roku), quattro formaggi (z czterema serami), romana (rzymska), diavola („diabelska" – pikantna), ortolana (warzywna). Dla Włocha jest to coś dziecinnie prostego, nie można nie znać na pamięć ich składników, toteż ich wyliczanie w menu jest niepotrzebne:

napoletana – pomidory, anchois, mozzarella, oregano;

marinara – krążek ciasta posmarowany sosem pomidorowym z czosnkiem;
capricciosa – mozzarella, grzyby, małe kawałki karczocha, szynka gotowana, oliwki, oliwa;
romana – sos pomidorowy, mozzarella, anchois, oregano, oliwa;
quattro stagioni – zazwyczaj te same składniki co w capricciosie, niewymieszane z sobą;
diavola – pomidory, mozzarella, pikantne salami, oregano, oliwa;
quattro formaggi – z serami: provolone, parmigiano, groviera (ser szwajcarski gruyère), pecorino;
siciliana – czarne oliwki, zielone oliwki, anchois, kapary, caciocavallo (twardy ser w kształcie gruszki), pomidory;
margherita – sos pomidorowy, mozzarella, oregano/bazylia;
ortolana – mozzarella, bakłażany, papryka, cukinia.

Istnieją też pizze, których nazwy pochodzą od ich składników, na przykład pizza alla parmigiana (z parmezanem i ricottą) albo pizza al prosciutto (z szynką). Natomiast calzone to pizza przypominająca duży pieróg.

Zajadając wesoło tę piękną, niemal infantylną potrawę, klient pizzerii często

doskonale się bawi – pragnie podzielić się radością i jedzeniem z innymi. Ta okoliczność doskonale współgra z neapolitańskimi tradycjami. W Neapolu rozwinął się szczególny, wysoce etyczny zwyczaj okazywania co dzień miłosierdzia, który przyjął na przykład konkretną postać sławnego *caffè sospeso*. Poeta i scenarzysta Tonino Guerra, przyjaciel i wieloletni współpracownik Felliniego, opowiedział czwartego września 2005 roku słuchaczom stacji radiowej Echo Moskwy:

> *Wchodzimy do kawiarni w pobliżu stacji, pojawiają się jakieś dwa typki i mówią: „Pięć kaw, dwie wypijemy zaraz, a trzy zostają* sospesi*”* (sospeso – *dosł. „zawieszony”). Idą zapłacić, płacą za pięć kaw i wypijają sami dwie, a ja pytam De Siki: „Co to takiego, to* caffè sospeso*?”. De Sica mówi: „Zaczekaj”. Potem wchodzą inne osoby, jakieś dziewczyny, piją kawę i płacą normalnie, wchodzi trzech adwokatów i zamawiają siedem kaw: „Trzy wypijemy na miejscu, a cztery* sospesi*”, płacą za siedem, piją i wychodzą. Jakiś młody człowiek zamawia dwie kawy, pije jedną, płaci za dwie i wychodzi. I tak De Sica i ja siedzieliśmy tam sobie i rozmawialiśmy aż do południa, drzwi były otwarte, patrzyłem na plac zalany słońcem – i w pewnym momencie widzę, że do drzwi zbliża się jakiś ciemny cień. Kiedy jest już naprzeciwko wejścia do baru, widzę, że chodzi o biedaka. Wchodzi do kawiarni i pyta: „Jest może jakieś* caffè sospeso*?”.*

Tak jak istnieje *caffè sospeso*, istniała też w Neapolu pizza „tygodniowa”, którą biednym wolno było jeść w pizzerii raz na tydzień: płacili za nią klienci lokalu, zostawiając za każdym razem jeden albo dwa *centesimi* na ten cel. Prawdę mówiąc, system „pizzy dla biednych” służył czasami w Neapolu za przykrywkę dla ukrytej lichwy, a sumy, o jakie chodziło, nie miały w istocie nic wspólnego z centymami... W każdym razie w dawnych czasach neapolitańscy żebracy mogli liczyć co wieczór na miskę resztek (brzegów) pizzy, zostawionych przez klientów.

Te autentyczne neapolitańskie zwyczaje, te rytuały religijnego celebrowania pizzy, nie są znane poza granicami Neapolu, nie wiedzą o nich klienci wielu publicznych lokali północy, gdzie zdarza się, że nazwę pizza przypisuje się gumowatemu, przesiąkniętemu tłuszczem ciastu drożdżowemu.

To, czemu autentyczny neapolitański albo rzymski znawca nadałby nazwę pizzy, jest prawdziwym dziełem sztuki, suchym krążkiem ciasta o złoconym środku i przypalonych brzegach, pokrytym cienką warstwą sosu *sub conditione* (bez żadnych „niespodzianek")... Neapolitańska pizza opisana jest jako STG w „Gazzetta Ufficiale" (Dzienniku Urzędowym) z poniedziałku dwudziestego czwartego maja 2004 roku. Na opis wytwarzania i eksponowania tej potrawy przeznaczono trzy strony, określono też dokładnie wszystkie czynności, jakie trzeba wykonać podczas jej przyrządzania.

Mamy więc pizzę margherita. Na środku krążka ciasta kładzie się łyżkę stołową (60–80 gramów) obranych i roztartych pomidorów albo pokrojonego na kawałki świeżego pomidora i rozciera tę masę spiralnymi ruchami po całym krążku. Dopiero teraz jego pokrytą pomidorami powierzchnię posypuje się solą. Potem nakłada się 80–100 gramów mozzarelli albo sera fiordilatte (jedyny dopuszczalny zamiennik mozzarelli). Ser musi być pokrojony na podłużne plasterki (mozzarellę kroi się raz wzdłuż i raz w poprzek, w zależności od kierunku włókien). Na mozzarellę kładzie się kilka listków świeżej bazylii. Następnie z dzbanka rozlewa się spiralnym ruchem po powierzchni, poczynając od środka, 4–5 gramów rafinowanej oliwy.

Pizzaiolo musi umieć zagnieść ciasto tak, aby grubość środka upieczonej pizzy nie przekraczała 3 milimetrów, a na krawędziach nie była grubsza niż 2 centymetry, natomiast jej średnica nie może przekroczyć 35 centymetrów. Powinna piec się przez 60–90 sekund w piecu opalanym drewnem, dokładnie w temperaturze 485 stopni. Tak upieczona pizza będzie miękka, elastyczna, z łatwością da się zwinąć w trąbkę i będzie charakterystycznie pachniała.

W czerwcu 1999 roku administracyjny aparat w Brukseli, regulujący życie codzienne w krajach Unii Europejskiej, próbował na posiedzeniu legislacyjnym ograniczyć do 250 stopni temperaturę w opalanych drewnem piecach do pieczenia pizzy. W całych Włoszech podniosły się takie protesty, że Bruksela musiała zrobić krok do tyłu i zdjąć z porządku dziennego projekt tej ustawy. Obecnie dozwolony jest piec opalany drewnem, w którym temperatura może, a nawet musi osiągnąć prawie 500 stopni. Albowiem wtedy i tylko wtedy pojawia się charakterystyczny smak wędzonki, który odróżnia prawdziwą, uczciwą pizzę od niegodnych prób nadużywania jej świętego imienia.

Już w czasach antycznych Sycylia uważana była za ojczyznę gastronomii. Ateńczycy korzystali z sycylijskich książek kucharskich. Platon w *Gorgiaszu* wspomina ustami Sokratesa o niejakim Mithajkosie, *który pisał o kuchni sycylijskiej*.

Do naszych czasów przetrwały też dzieła innego sycylijskiego pisarza-gastronoma, Archestratosa z Syrakuz, zachowane w zbiorze Atenajosa (III wiek n.e.). Ten wyrafinowany mistrz nie lubił nadmiaru przypraw i chciał stworzyć nienaganną kuchnię, wolną od niepotrzebnych substancji, nadmiaru sosów i tłuszczów:

> *Niestosowne i niepotrzebne*
> *są mi zupełnie inne składniki,*
> *dużo sera, dużo oleju i tłuszczu,*
> *tak jakby kotom szykowano jedzenie.*

Jego przepis na sycylijskiego tuńczyka (określanego miejscową nazwą *amia*), zawarty w gastronomicznym dziele *Przysmaki*, jest elegancki i precyzyjny:

Połóż go na liściach figowca
z odrobiną oregano, bez sera
i bez żadnego tłuszczu; gdyś go tak przyprawił,
zawiń go zwyczajnie w liście
i z wierzchu obwiąż sitowiem.
Wsuń pod gorący popiół
i oblicz w głowie czas potrzebny,
aby upiekł się dobrze, ale pilnuj,
żeby się nie spalił.

Sycylia jest wyspą kontrastów, luksusu i biedy, skrzyżowaniem kultur. Wszystko doprowadzone jest tu do przesady: światło słońca nie do zniesienia (dla cudzoziemca) bez ciemnych okularów, błękit nieba i morza, zieleń plantacji, zapachy. Życie tak intensywne, że brakuje czasu na zrozumienie go i przyjęcie, a tym bardziej na zapamiętanie i ocenę z dystansu. Nasycone jest przeszłością, która zamienia się w żywą, gorącą teraźniejszość. W Valle dei Templi (Dolinie Świątyń) w Agrigento widzimy pasterza, który prowadzi owce przez antyczną chrześcijańską nekropolię. Jagnięta wpadają do ukrytych pod krzakami grobów i pasterz wyciąga je stamtąd, zahaczając je zagięciem swojej laski. Laska jest prawdziwie pasterska, dokładnie taka, jaką noszą biskupi (pasterze chrześcijańskich owieczek...). Niebo ma odcień błękitu przechodzącego niemal w zieleń, tło tworzą greckie kolumny.

Obrazy apetycznego jedzenia przenikają zarówno codzienne życie, jak i literaturę. Przypomnijmy *Lamparta* Tomasiego di Lampedusy czy powieści Andrei Camilleriego (zob. rozdz. *Szczęście*). Teksty piosenek bezustannie sięgają po metafory „spożywcze", gesty związane z jedzeniem wzbogacają miejscowe tradycje religijne, burzliwe i nasycone szaleństwem, ocierające się o pogaństwo. Na przykład zwyczaje związane z Halloween wcale nie zostały wymyślone przez Amerykanów: tysiąc lat przed odkryciem Ameryki pierwszy listopada, czyli wigilię Dnia Zmarłych, świętowano na Sycylii makabrycznymi żartami, jedząc „kości zmarłych" z migdałów i cukru. Na świętego Marcina (jedenasty listopada) pieczono i piecze się do dzisiaj ciastka z ricottą, tak zwane muffolette. Na święto Niepokalanego Poczęcia (ósmy grudnia) smaży się specjalne pączki, sfinci. Trzynastego grudnia, w dniu świętej

Łucji, z wystaw wszystkich cukierni wpatrują się w klienta wyłupione oczy męczennicy – bezy i kandyzowana dynia. Sławne są sycylijskie słodycze bożonarodzeniowe buccellati – z figami, migdałami, orzechami, pistacjami i tartą czekoladą; mustazzoli – rurki wypełnione marmoladą z fig; cucciddati – ciastka, które wyobrażają słońce. Sprzedawane w całych Włoszech, ale wynalezione na Sycylii cannoli, rurki z ricottą, czekoladą i kandyzowanymi owocami, powinno się przygotowywać i zajadać tylko podczas karnawału. Na świętego Józefa (dziewiętnasty marca) wystawia się na domowych ołtarzach lub stołach bardzo złożone kompozycje z chlebów i ciast, wśród których znajdują się la Spera (kula symbolizująca ciało Chrystusa), il Cuore (serce z inicjałami G.M.G. – Gesù, Maria i Giuseppe, to jest Jezus, Maria i Józef) oraz la Croce (krzyż, symbol męki). Cała kompozycja przypomina skomplikowany ikonostas i obejmuje, oprócz opisanych bochnów, laski z lilią (symbolem czystości), chleby Chrystusa z cyklamenami, chleby Marii z różami oraz słodycze z cukru, marcepanu i czekolady.

Gdy na brzegach Morza Śródziemnego starożytni czcili jeszcze Boginię Matkę, na Sycylii pieczono na jej cześć chleby wotywne. Potem wybrzeże skolonizowali Grecy. Kulty feministyczne ustąpiły miejsca dionizyjskim i do rytuałów życia codziennego Sycylii weszły na pełnych prawach wino, chleb z pszenicznej mąki

i sery. Nowi zdobywcy, Rzymianie, hodowali tu gęsi i nauczyli tutejszych ludzi je piec, także na świąteczne uczty.

Po Rzymianach wyspa przeszła w ręce Bizantyjczyków, którzy rozpowszechnili zwyczaj przyrządzania skomplikowanych potraw faszerowanych i kwaśno-słodkich. Arabowie (od IX do XI wieku) dokonali prawdziwej rewolucji zarówno w życiu codziennym, jak i w przemyśle spożywczym wyspy. Wraz z podbojem arabskim do życia wyspiarzy weszły morele, cukier, cytrusy, melony, ryż, szafran, rodzynki, gałka muszkatołowa, goździki, pieprz i cynamon, pachnący jaśmin, figi, chleb świętojański – filary, na których wspiera się dzisiejsza kuchnia.

Przybyli z północy nowi zdobywcy, Normanowie i Swebowie, opracowali wraz z genialnymi sycylijskimi kucharzami najlepsze przepisy na przyrządzanie mięsa. Hiszpanie wzbogacili wyspiarską kuchnię najpierw o zamiłowanie do jaskrawej kolorystyki, do nadawania jedzeniu i produktom efektownego wyglądu, a następnie o wszystko to, co zdołali przywieźć z Nowego Świata. Podarowali sycylijskiej ziemi kakao, kukurydzę, indyki i pomidory. Tu i ówdzie spotyka się też dziedzictwo pozostawione przez kucharzy będących na służbie królewskiego domu francuskich Burbonów, którzy rządzili Sycylią w XVIII i XIX wieku. Francuzi przekazali

Sycylijczykom zamiłowanie do cebuli. Ich zasługą jest też wprowadzenie obfitej i bogatej kuchni, której tradycja utrzymała się, niezanieczyszczona przez prostsze zwyczaje ludowe. Jeszcze dziś sycylijskie restauracje wyglądają niemal jak paryskie, są eleganckie i ekskluzywne, dalekie od powszechnej we Włoszech zwykłej trattorii, odznaczają się też zamiłowaniem do eksperymentalnych jadłospisów.

Ekskluzywne restauracje działają jednak w otoczeniu zalewającego sycylijskie ulice morza straganów i przenośnych kramów, ku radości tłumu, który bezustannie coś zajada. Uliczne jedzenie ma wielką zaletę: w odróżnieniu od restauracyjnego nie kosztuje dużo, nie zabiera wiele czasu i jest do dyspozycji o każdej godzinie dnia i nocy. Bulwar Palermo zapełniają *polipari*, sprzedawcy gotowanych ośmiornic. Typowi dla tego miasta są też *panellari*, którzy sprzedają pane i panelle, miękkie i cienkie placki smażone z mąki z ciecierzycy i jak każe tradycja, jedzone z chlebem. Smażalnie są wszędzie. W Messynie popularne są focaccerie, w których piecze się focaccie. W Katanii na każdym rogu spotyka się sprzedawców schiacciate – rodzaj focacci faszerowanych serem, anchois, cebulą i pomidorami (to najbardziej rozpowszechniona sycylijska wersja) albo czarnymi oliwkami, serem tuma i kalafiorem (wariant miejscowy). W Syrakuzach i Raguzie nazywają się one scacce i mogą być też słodkie – w tym przypadku farsz składa się z ricotty i kremu kawowego.

Niewiarygodne kolory towarów na targowiskach Piscarii i Fera 'o luni w Katanii skłaniają do zadania pytania, jakim cudem przyroda jest w stanie wytworzyć takie barwy. A także czy to tak żywe ubarwienie miejscowych warzyw nie jest zasługą lawy z Etny i specjalnych substancji mineralnych, które rozpuszczają się w glebie. Spacerując bez zatrzymywania się po tych targowiskach, można kupić paszteciki rybne albo sardynki a beccafico – z cebulą, miękkim pieczywem, natką pietruszki i twardym serem caciocavallo, obtoczone w mące i usmażone we wrzącej oliwie. Wnętrze portowej smażalni Stella w Katanii jest staroświeckie i skromne, jej ściany wyłożone są podniszczonymi białymi płytkami. Wszystko, co się tu sprzedaje, je się bez sztućców, rękami: chrupiące pączki ze świeżą ricottą (sfinci), słodkie bułeczki z czekoladą i śmietaną (iris), kulki z ryżu (arancini). W porcie przyrządza się też podroby cielęce (serce, wątrobę, płuca, nerki, tchawicę – w daniu zwanym caldume, a w miejscowym dialekcie quadumi) oraz sprzedaje świńskie nóżki w galarecie z cytryną (zuzo).

Podobnie jak Katania, także Palermo jest rajem ulicznego jedzenia. Wciąż

żywe są tu tradycje handlowe Arabów. Na targowisku i na ulicach Palermo smaży się we wrzącym oleju płaskie pączki z mąki z ciecierzycy (ciciri) i zawija je w miękkie kromki chleba. Od rana można kupić na śniadanie sławne sfincione, pikantną pizzę posmarowaną anchois, cebulą, czarnymi oliwkami i serem. Później, wczesnym popołudniem, w sprzedaży pojawiają sie stiggiole, podroby nadziane na patyk i upieczone na ruszcie. Te same stragany proponują zwykle frittole, klopsiki z wieprzowej skóry, skropione cytryną i owinięte w parafinowany papier. Jednym ze specjałów Palermo jest schietta – focaccia ze śledzioną, którą można kupić o każdej porze dnia i nocy; jest przyprawiona cytryną i posypana serem.

Poza tym niezawodne są cudowne benedittini, smażone laseczki ryżowe z miodem i cukrem. Jak wskazuje ich nazwa, ciastka te wprowadzili benedyktyńscy mnisi, autorzy wielu innych przepisów, które zajęły miejsce w życiu zwykłych Sycylijczyków. Uliczny tłum zajada wprost z zatłuszczonego papieru, podczas gdy nieliczni wybrańcy smakują potrawy podane na czystych obrusach i drogiej porcelanie. Jakże odmienna od zbiorowego, demokratycznego żywienia się jest sycylijska kuchnia bogatych! Jest to kuchnia arystokratycznych rodzin, opatów i przeorysz. Na Sycylii istniało prawo majoratu, zgodnie z którym młodsze potomstwo nie mogło dziedziczyć majątku, składało więc śluby, nie odrzucając jednak całkowicie życiowych przyjemności. Literackie świadectwa wskazują, że owi młodsi synowie i córki nic na tym nie tracili, przeciwnie, życie słało im uśmiechy, uwalniało od zmartwień, gwarantowało wolność i wszelkie rozkosze, a ponadto oszczędzało trosk związanych z utrzymaniem rodzinnych dóbr.

W ten sposób powstawała tradycja wystawnej kuchni opactw i klasztorów. Nic nie mogło dorównać przepychowi klasztorów sycylijskich benedyktynów. Nie było na świecie bogatszych zgromadzeń zakonnych. Opactwo San Nicola w Katanii było drugim pod względem znaczenia klasztorem benedyktyńskim na świecie, po hiszpańskim klasztorze Monserrat.

Benedyktyńscy mnisi udoskonalili zapiekankę z makaronu w kształcie bębenka, opisaną w *Lamparcie* Giuseppe Tomasiego di Lampedusy, faszerowaną cielęciną, szynką, podrobami kury, warzywami i jajkami na twardo, wywodzącą się z ducha bogatej kuchni starożytnego Rzymu. Mnisi jako pierwsi zaczęli piec małe kulki z ryżu, które dziś cieszą się sławą zarówno na Sycylii, jak i w Rzymie, jako kulinarny specjał papieski. Ich zasługą jest wymyślenie panierowanych,

nadziewanych farszem smażonych oliwek, które później, spopularyzowane przez klasztory regionu Marche, weszły do encyklopedii jako specjalność Ascoli. Mnisi wymyślili też faszerowane cannelloni, które zalewa się sosem i piecze w piecu pod grubą warstwą beszamelu.

Ile czasu trzeba było mieć, by przyrządzać tak wyrafinowane potrawy! Oczywiście najwięcej mieli go właśnie szefowie klasztornych kuchni. Uważali, że przeprowadzając kulinarne eksperymenty, wstępują na drogę do świętości. To oni, pokorni poszukiwacze Boga, stworzyli takie cuda jak sycylijska cassata, istna orgia kandyzowanych owoców, kremu z ricotty i musu waniliowego.

Cassata narodziła się w Palermo w XI wieku i przepis na nią ciągle był udoskonalany, póki pod koniec XIX wieku nie osiągnął dzisiejszej doskonałości.

Historia cassaty przebiegała równolegle z dziejami Palermo. Czternastego czerwca 827 roku Arabowie wylądowali w Mazara del Vallo i zajęli Sycylię, ogłaszając rezydencję emira Palermo wolnym portem – mogły w nim wypocząć wojska powracające z wojennych kampanii, tam też ogłoszono zawieszenie broni. Żołnierzom wolno było już za życia zaznawać w Palermo przyjemności obiecanych przez Mahometa walecznym wojownikom padłym w bitwie. Mogli pić alkohol, a do jego destylowania służyły naczynia przywiezione przez samych Arabów. Roiło się

od sprzedawców słodyczy, przechodniów wabiły namioty, w których przybyłe ze Wschodu tancerki wykonywały taniec brzucha. W Palermo jedzono więcej nowych arabskich przysmaków – cytrusów i cukru – niż w innych posiadłościach Saracenów na Sycylii.

Gdy w 1060 roku Sycylię najechali Normanowie i wkroczyli do Palermo, doszło do nader szczęśliwego stopienia w jednym tyglu bardzo odmiennych kultur, czego skutki można było dostrzec także w gastronomii. I tak dla upamiętnienia zwycięstwa chrześcijan nad Arabami pojawił się szaleńczo kaloryczny wielkanocny przysmak, cassata (od arabskiego słowa *quas-at*, kociołek). Przepis na nią opracowały i udoskonaliły normańskie mniszki pod kierunkiem szlachetnej Eloisii Martorany. Cassatę przyrządzało się z tartych migdałów, owczej ricotty i kandyzowanych owoców, a wszystko to ozdabiano rurkami cannoli, barwnymi kwiatuszkami z cienkiego ciasta, srebrnymi drażetkami, lukrem i cukrowymi koronkami na brzegach.

Nim jeszcze zostały użyte do zdobienia cassaty, cannoli miały za sobą wieki samodzielnego żywota. Chwalił je już Cyceron, gdy był kwestorem na Sycylii: *Tubus farinarius, dulcissimo edulio ex lacte factus* („rurka zwinięta z ciasta, pełna słodkości na mleku").

Mimo że cassata została wynaleziona jako wielkanocny deser z ricottą, nie wygląda bynajmniej „po bożemu"; kryje w sobie wiele utajonej erotyki, czemu trudno się dziwić, jeśli wziąć pod uwagę fakt, że powstała w klasztorze (zob. rozdz. *Eros w kuchni*).

W XVI wieku Hiszpanie przywieźli na Sycylię czekoladę i ciasto biszkoptowe. Wreszcie w XIX wieku zapanowała moda na dekoracje z kandyzowanych owoców moczonych w gęstym syropie dokładnie przez czterdzieści dni, to znaczy, zgodnie z religijną symboliką, przez czas trwania Wielkiego Postu. Owoce te nadały cassacie żywe kolory, które efektownie wyglądają na tle bitej śmietany. Później sława cassaty rozeszła się po całym świecie. Nic dziwnego, jeśli wziąć pod uwagę geograficzną rozpiętość stref, w których osiedlali się włoscy emigranci.

W bardzo interesującym artykule *Marilyn Monroe e la cassata siciliana* (Marilyn Monroe i sycylijska cassata) wysoki urzędnik i zastępca prokuratora (wydział specjalny do walki z mafią) z prokuratury w Palermo, Roberto Scarpinato,

opowiada o złożonym wpływie tego produktu na sycylijską rzeczywistość, szczególnie w kontekście mafijnego półświatka i skomplikowanych relacji wpływów i rozgrywek politycznych.

Podobnie jak cienki płatek ciasta zwanego *ostia* (opłatek, hostia) jest symbolem dwóch tysięcy lat dziejów chrześcijańskiego Zachodu, cassata kryje w sobie całą historię Sycylii, od „paleolitycznego" przepisu, poprzez zamknięte w jej „duchu" wpływy greckie, arabskie, normańskie i hiszpańskie, aż do jej obecnego statusu „nieszczęsnej cassaty... gdyż i ją brutalnie dotknęło mroczne zło władzy".

> *Jeśli mówimy o władzy na Sycylii, nie możemy nie wskazać na rolę, jaką cassata odgrywa w świecie mafijnym... Pod koniec obiadu pojawia się na stole ona, cassata, przy akompaniamencie głośnych zachwytów. Pozostawiam waszej wyobraźni to, jak okazała jest mafijna cassata. Gdy posmakuje jej nieświadoma niczego wybrana ofiara, otaczają ją przyjaciele, którzy przyjaznymi, pozbawionymi niechęci gestami, bez absolutnie żadnych osobistych urazów, dławią ostatni kęs cassaty w gardle skazańca, zaciskając sznur na jego szyi*[177].

Ci sami sycylijscy cukiernicy sprawili, że sławny stał się inny sycylijski przysmak, zwany la pasta reale. Sztukę lepienia figurek z migdałowej masy przywieźli na Sycylię Arabowie. Samą masę migdałową można by prawdopodobnie przygotowywać również gdzie indziej, ale kłopot polega na tym, że aby nabrała odpowiedniej plastyczności, trzeba dodać do niej napar z kwiatów pomarańczy. Bez niego niczego się nie osiągnie. A pomarańcze kwitną właśnie na Sycylii.

Po właściwym przygotowaniu naparu z kwiatów pomarańczy uciera się w moździerzu migdały i miesza wszystko z cukrem. Trzeba działać szybko, bo inaczej masa stwardnieje i pokruszy się. Siostry benedyktynki z klasztoru Martorana podjęły w ramach najlepszych tradycji „religijnego cukiernictwa" sycylijskiego lepienie figurek aniołków i przebitych serduszek Madonny oraz barwienie ich ekstraktami z róży, szafranu i pistacji. Niektóre z ich dzieł przybierały niewytłumaczalnie świecki wygląd, jak na przykład piersi dziewczyny zwieńczone czeresienkami, być może pod wpływem męczeństwa świętej Agaty z Katanii.

Sztuka lepienia figurek z masy migdałowej podbiła serca nie tylko sióstr

z Martorany, ale także wszystkich magów miejscowej kuchni. Na szczególne wyżyny wspięła się w okresie baroku, w czym nie ma nic dziwnego, jako że opiera się na godnej podziwu iluzji, tej samej, która jest podstawą barokowej estetyki. W całych Włoszech sprzedaje się owoce tak zręcznie podrobione, że niepodobna odróżnić je od prawdziwych. Widzi się pomidora i dopiero przyjrzawszy mu się dokładnie, odkrywa się, że jest z masy migdałowej. Widzi się kałamarz i okazuje się, że ten kałamarz jest jadalny. Na Sycylii organizowane są turnieje, w których zwycięstwo odnoszą najzręczniejsi mistrzowie iluzji, autorzy najbardziej „prawdziwych" rzeźb. Takie zawody odbywają się w Palermo w dniu świętego Sebastiana, dwudziestego stycznia. Kto ulepi jadalnego świętego przebitego strzałami? I najbardziej zachęcającą pieczoną gęś?

Za czasów Burbonów własność ziemską na Sycylii stanowiły ogromne latyfundia należące do królewskich baronów – system ten był dziedzictwem epoki feudalnej własności Normanów. Tak wielkie posiadłości umożliwiały oczywiście obsiewanie olbrzymich obszarów pszenicą, i na tym polega oryginalność sycylijskiego rolnictwa

w porównaniu z innymi regionami. Na Półwyspie Apenińskim brakowało okolic, w których można było z powodzeniem uprawiać pszenicę. Dzięki tej możliwości Sycylia pokrywała ostry niedobór zboża we Włoszech i zdobywała sobie pewną pozycję monopolisty.

Z upływem wieków powiększała się powierzchnia ornych pól na Sycylii drogą niekontrolowanego wycinania lasów. Dzięki temu, że gospodarka wyspy miała całkowicie rolniczy charakter, właściciel wielkiego latyfundium nie tylko doskonale prosperował, ale też był bogaty jak Krezus.

W żadnym innym miejscu Europy społeczeństwo nie ceniło tak wysoko arystokratycznego pochodzenia. Sycylijscy baronowie cieszyli się władzą, która była większa od władzy mafijnych ojców chrzestnych. Wciąż otwarte pozostaje pytanie, kogo mieszkańcy wyspy darzyli większym respektem – szlachtę czy mafię? W cytowanym już artykule *Marilyn Monroe e la cassata siciliana* prokurator Roberto Scarpinato w lapidarny sposób ocenia sycylijskie społeczeństwo:

> [Jest to] *społeczeństwo, które opiera się dziś, podobnie jak kiedyś, na węgielnym kamieniu relacji patron–klient, w którym kultura prawna pozostaje elitarna i krucha w starciu z tą inną, przeważającą kulturą „całowania rączek", klanu, rodu, poddaństwa ludziom potężnym, których prosi się o przysługi i o ochronę w zamian za wyprzedaż za bezcen albo wyrzekanie się praw obywatelskich.*

Ocena Scarpinata pomaga zrozumieć wiele odcieni sycylijskiego życia, które cały świat zna z literatury i z kina. Artykuł prokuratora na temat sycylijskich słodyczy dostarcza nam cennych informacji na temat kulturalnej i politycznej panoramy życia na wyspie i robi to dużo lepiej niż książka Joego Cipolli, kucharza trzech generacji mafijnych bossów, mimo jej obiecującego tytułu *Mafijna książka kucharska*. Po pierwsze dlatego, że Cipolla opowiada głównie o mafii amerykańskiej, a po drugie dlatego, że jego książka utrzymana jest w stylu żartobliwo-anegdotycznym i podaje na przykład takie przepisy, jak kurczak alla Valachi, gołębie alla lupara, caponata di Al Capone.

Tak czy inaczej, sycylijska szlachta cieszyła się i cieszy ogromnymi przywilejami ekonomicznymi. Po pierwsze, zawsze miała możliwość uprawiania i sprzedawania

pomarańczy, pszenicy i migdałów w ogromnych, przemysłowych ilościach. I właśnie na Sycylii, która była dawniej tak bogata, że zasłużyła na miano „spichlerza Italii", jedzono oczywiście bardzo dużo pastasciutty i kuskusu (wokół Marsali i Trapani). Miejscowe, doskonałej jakości zboże okazało się idealnym surowcem do produkcji wprowadzonego przez Arabów kuskusu. Gotuje się go tu i podaje przeważnie z rybą (drugim regionem, który zalicza kuskus do swoich lokalnych produktów typowych, jest Sardynia, gdzie jednak je się go raczej nie z rybami, ale z sosami mięsnymi i z warzywnym ragù).

W środkowej części Sycylii jada się często figi indyjskie, czyli owoce opuncji. Po przywiezieniu na Sycylię kaktus ten otrzymał taką nazwę przez zwykłe nieporozumienie, wynikające stąd, że Amerykę wzięto za Indie. Oprócz tego, że krzewy opuncji dostarczają bardzo słodkich owoców, pełnią funkcję kłujących żywopłotów otaczających domy. Ponadto na roślinie tej rozmnażają się koszenile (*Coccus cacti*), owady odgrywające ważną rolę w produkcji karminu. Co więcej, z opuncji wytwarza się doskonałą musztardę z gotowanym winem.

W regionie Agrigento przeważają uprawy migdałowców. Koło Nowego Roku, który to czas jest porą ich kwitnienia, całe południe Sycylii okryte jest białym puchem o niezapomnianym zapachu. W barach i kawiarniach podaje się mleko migdałowe z takich samych okazji, z jakich na północy pije się cappuccino, albo dolewa się je do kawy zamiast krowiego mleka.

Sycylia otoczona jest trzema morzami, dzięki czemu na jej targowiskach sprzedaje się ryby pochodzące z trzech różnych obszarów. W Morzu Jońskim łowi się miecznika, w pasie północnym, wzdłuż starożytnego wybrzeża cyklopów, cernie, ryby piły, specjalny gatunek makreli, a także tuńczyki białe. Przy południowych brzegach poławia się kiełczaki (*Dentex dentex*), które przyprawia się majonezem z pomarańczą all'agrigentina. Na redzie Syrakuz i w wodach wysp Egadów, zwłaszcza na redzie Favignany, urządza się niezmienione od czasów *Odysei* łowy na trzymetrowe tuńczyki – w ostatniej fazie, zwanej *la mattanza*, ryby dobijane są harpunem. Podobny sposób łowienia z harpunem stosowany jest w Kalabrii i na Sardynii i także on sięga czasów bizantyjskich. Zarówno sycylijscy, jak i kalabryjscy rybacy po

trafieniu ryby harpunem wykrzykują greckie zaklęcia, które są echem bizantyjskiego zwyczaju. Po starożytnym Bizancjum pozostały zarówno te niezrozumiałe dla miejscowych ludzi okrzyki, jak i sam zwyczaj łowienia z harpunem. Bizantyjczycy jedli też chętnie tuńczyki z Morza Czarnego (to jest łowione w Pontus Euxinus) i hiszpańskie. Eutydemos, grecki autor traktatu o solonych mięsach i warzywach, pisał:

> Tinné, *to jest samicę tuńczyka, jada się głównie w Bizancjum: weźcie jej ogon, pokrójcie go na plastry i dobrze upieczcie. Posypcie je tylko solą, polejcie olejem i włóżcie do mocno posolonej wody, żeby zmiękły. Jeśli tak przyrządzone zjecie bez sosu, będzie to doskonała potrawa, gotowa obudzić apetyt u bogów, ale jeśli podacie ją skropioną octem, odbierzecie jej wszystkie zalety.* [...] *Bizancjum jest ojczyzną słonego tuńczyka, makreli, która zamieszkuje głębokie wody, i bardzo pożywnej ryby anielskiej. Ale miasteczko Parion jest godną szacunku dostarczycielką* cogoils *(dużych makreli albo dorszy). Kupcy z Abruzji, z Kampanii i z dobrego miasta Tarentu udają się do Kadyksu po marynowanego orcyna, którego trójkątne kawałki układa się w wielkich wazach. Sycylijski tuńczyk, solony w wazie, każe mi*

pogardzić rybą zwaną korakinos*, po którą jeżdżą aż do Pontu, a także i tymi, którzy ją wychwalają*[178].

Bizantyjczycy wręcz szaleli za tuńczykami sycylijskimi, tak bardzo, że skupowali prawie całość miejscowego połowu, aby potem przechowywać go przez długi czas. Sycylijscy rybacy walczą z tuńczykami przy akompaniamencie starożytnych hymnów, *tonnarotti*, które mają surowe i uroczyste brzmienie. Według przepisu z Palermo, mięso tuńczyka należy piec krótko na ruszcie, po uprzednim zamarynowaniu go w winie, oleju, occie i rozmarynie. Ponadto tuńczyka smaży się na wolnym ogniu na patelni z pomidorami i bazylią (alla marinara).

Brzuch samicy pełen jest ikry, jednego z ulubionych składników włoskiej kuchni. Ikrę je się z oliwą, czosnkiem i natką pietruszki, a także używa do przyrządzania sosów do spaghetti. W beczkach konserwuje się solone oczy tuńczyków z ostrą papryką i koprem (*occhi rassi*). Bardzo ceniona jest *ventresca* (mięso z części brzusznej tuńczyka), którą starożytni smakosze greccy nazywali *hipogaster*. Jada się też pieczone jądra i gonady tuńczyka (*lattume*). Żołądek i przełyk myje się, soli i podaje z gotowanymi ziemniakami. Zdaniem rybaków najsmaczniejszą częścią tuńczyka jest serce: smażą je, lekko posolone, na wolnym ogniu, po odłożeniu go na dwa albo trzy dni do skruszenia. Z krwią tuńczyka zagniata się też ciasto na focaccie (sposób stosowany także na Sardynii, gdzie mają one nazwę fugasse; jest to potrawa rzadka i niezwykła). Z suszonych na słońcu filetów tuńczyka robi się musciame, musciuma albo mosciame, które po namoczeniu w oliwie z cytryną używane jest jako dodatek do sałatek. Smaruje się nim także chleb, dodając rukolę i plasterki pomidora. Wreszcie nie pogardza się nawet głową tuńczyka: po rozdrobnieniu służy do nawożenia pól. Nierzadko można znaleźć w ogrodzie wielką ość tuńczyka. Nie ma w tym nic dziwnego: tuńczyk od najdawniejszych czasów zwany był wszędzie „morską świnią", ponieważ przetwarza się wszystkie jego części i podobnie jak w przypadku świni, niczego się nie wyrzuca.

Pokrojone w kostkę mięso tuńczyka konserwowane jest przemysłowo w oleju. Najpierw musi się wykrwawić, aż będzie jasne i suche: dzięki temu produkt w puszce nabiera ascetycznego wyglądu, nie przypominając już ryby, ale raczej syntetyczne jedzenie dla astronautów. Ma to znaczenie psychologiczne, gdyż chętniej spożywa się jedzenie o takim zabarwieniu niż krwistoczerwone. Nie odrzucają go ani małe

dzieci, ani fanatycy. Dlatego tuńczyk konserwowy cieszy się wielkim powodzeniem. Innego zdania są właściciele dobrych restauracji:

> *Tuńczyk, którego zjadamy po otwarciu puszki, nie ma nic wspólnego z czerwonym tuńczykiem z Morza Śródziemnego. I dzieje się tak „zgodnie z prawem". Dekret prezydenta republiki z 1981 roku upoważnia do wykorzystywania jako tuńczyka ryb, które są do niego podobne: tuńczyka żołtopłetwego, pelamidów (bonito), makreli, tonnetti, tonnacchi, tonnella.* [...] *Prawdziwy tuńczyk z naszych mórz ma jędrne i ciemne mięso, i gdyby dało się je pokruszyć słonym paluszkiem, wskazywałoby to na jego wadliwość. Ale reklama nauczyła nas czego innego*[179].

Oprócz uprawy zbóż i owoców oraz rybołówstwa gospodarka sycylijska, podobnie jak gospodarki Apulii i Romanii, zależy w dużej mierze od pozyskiwania soli. Sycylijską sól zaczęto wydobywać bardzo dawno temu. Z Trapani importowali ją Fenicjanie, Grecy i Rzymianie. Potem handel sycylijską solą przeszedł w ręce Arabów, a niemal jednocześnie, z zamiarem eksportowania jej na drugi koniec świata, zainteresowali się nią także Normanowie. Wywożonej przez Normanów sycylijskiej soli

używano w Bretanii, Anglii i krajach ligi hanzeatyckiej. Norwegowie solili nią dorsze i śledzie, które przewozili potem z Lofotów do Ligurii, skąd trafiała do pozostałych regionów Italii. Genueńscy kupcy sprowadzali do Genui duże ilości soli, a następnie przewozili ją drogą lądową aż do centralnych obszarów kontynentu europejskiego. Warzelnie w Trapani zapewniały Sycylii dobrobyt, jakim w naszych czasach cieszą się kraje wytwarzające surowce energetyczne. Dopiero po wprowadzeniu alternatywnych metod konserwowania żywności, takich jak zamrażanie, liofilizacja czy pasteryzowanie, eksport sycylijskiej soli się załamał. Mimo to miejscowa gruba sól krystaliczna nadal jest pożądana, przede wszystkim w kuchni. Jak wiemy, właśnie sycylijską solą posypuje się w Ligurii miejscowy specjał, genueńską focaccię.

Ponadto sycylijska sól pochodzi z różnych źródeł i dlatego różni się smakiem. Sól morską zbiera się w Trapani i w Marsali (słynne saliny w Auguście ustąpiły miejsca przemysłowi naftowemu), natomiast sól kamienną wydobywa się w kopalni w Cattolica Eraclea.

Na Wyspy Liparyjskie Mussolini deportował wrogą jego reżimowi inteligencję. W faszystowskim dwudziestoleciu powstała tu jedyna w swoim rodzaju kolonia, ośrodek niezgody i umiłowania wolności. Archipelag jest dziś jednym z najbardziej lubianych przez turystów miejsc. Zwłaszcza na początku sezonu letniego goście mogą posmakować miejscowego specjału, jakim są jeże morskie, popijając je chłodnym białym winem. Z jeży je się tylko gonady, gruczoły płciowe, toteż ich konsumpcja możliwa jest jedynie w okresach, w których są dojrzałe, to znaczy na wiosnę i na początku lata. Dokładnie w chwili, gdy bractwo ludzi zajmujących się pisaniem, wyczerpane męczącą pracą, zaczyna przemyśliwać o pierwszym, krótkim letnim wypoczynku. Wyspiarze łowią, między innymi, kalmary i belony, które zwykle wolą przebywać na otwartym morzu, z dala od brzegów. W czasie ich migracji w styczniu i w lutym, gdy naturalnej gospodarce wyspy brakuje białka, łowi się też żółwie i podobnie jak inne owoce morza, zjada się je w sosie przyrządzanym z rozwodnionego moszczu, z dodatkiem czosnku, cebuli, natki pietruszki, kaparów i migdałów.

Interesującym produktem tych wysp jest groszek siewny (*Lathyrus sativus*), uprawiany już w niewielu okolicach Włoch: w Marche, Toskanii i na Wyspach

Liparyjskich. Także Rzymianie lubili ten groszek, który został jednak wyparty przez ciecierzycę. Na Wyspach Liparyjskich powodzeniem cieszy się też kocimiętka, krewna mięty. Kocimiętka, wraz z małymi miejscowymi pomidorami, stanowi ozdobę kolorowego pachnącego omletu. Główną uprawą tych wysp są kapary.

Wśród potraw kuchni liparyjskiej zwraca uwagę mustarda sicca. Przyrządza się ją z moszczu i skrobi, orzechów włoskich, migdałów i nasion fenkułu, które gotuje się i suszy na słońcu. Produkt ten nie przypomina łagodnej, pikantnej i raczej płynnej musztardy, specjału z Cremony i Carpi, który na północy jest dodatkiem do gotowanych mięs. Na Wyspach Liparyjskich nie bierze się pod uwagę jedzenia gotowanych mięs – byłoby to nie do pomyślenia w południowym klimacie. Tak więc produkt, który nazywany jest tu musztardą, to zupełnie inny kulinarny specjał – rodzaj słodkiego, suchego ciastka krojonego w kostkę.

Inną typową uprawą, równie rzadką, jak ważną, są wyśmienite, bardzo smaczne pistacje. Chodzi o odmianę rosso di Bronte, o rubinowoczerwonym zabarwieniu z zewnątrz i szmaragdowozielonym w środku. Robi się z nich lody o niezrównanym smaku, mieszając utarte orzeszki pistacjowe ze śmietaną, ciepłym mlekiem, cukrem i skrobią. Orzeszki pistacjowe nadają się jednak nie tylko na deser: jedną z najwspanialszych lokalnych sycylijskich potraw są penne z kremem pistacjowym

(cebula, czosnek, oliwa, boczek, rosół mięsny, utarte orzeszki pistacjowe, brandy, śmietana, sól i pieprz).

Pistacje rosną w Bronte wprost na lawie wulkanicznej, obok spokrewnionej z nią pistacji terpentynowej (*scornabecco, Pistacia terebinthus*), z której otrzymuje się cenną żywicę używaną w medycynie ludowej. Pistacje owocują co drugi rok, ostatnio na Sycylii w lata nieparzyste. Ich uprawa nie jest łatwa, ponieważ rosną na trudno dostępnych terenach i dlatego pistacje włoskie są dużo droższe od irańskich czy tureckich. Niska dochodowość powinna doprowadzić do ich zupełnego zniknięcia z krajobrazu Sycylii, a jeśli do tego nie doszło, przynajmniej na razie, to tylko dzięki wsparciu Unii Europejskiej, Ministerstwa Polityki Rolnej i Leśnej oraz kilku prywatnych entuzjastów. W ich rękach spoczywa przyszłość sycylijskich pistacji i jeśli ten produkt przeżyje, będzie to zasługą lokalnego oddziału ruchu Slow Food (zob. rozdz. *Slow Food*).

Innym sławnym produktem wysp tego regionu, który cieszy się szerszym zapotrzebowaniem niż pistacje, są kapary. Najlepsze, największe i najbardziej soczyste rosną na wyspie Pantelleria, położonej w niewielkiej odległości od Afryki. Pliniusz Starszy w swej *Historii naturalnej* (XIII, 127) chwalił właśnie kapary z Pantellerii. Domenico Romoli, znany pod przydomkiem Panonto, w napisanym w 1560 roku sławnym traktacie kulinarnym *La singolare dottrina* opiewał lecznicze właściwości kaparów, zapewniając, że ci, *którzy będą je jeść, nie będą cierpieli na bóle śledziony ani wątroby*, po czym dodał, że kapary działają też jako afrodyzjak.

Prawdziwą sycylijską specjalnością są lody. Powiada się tutaj, że jako pierwsi we Włoszech poznali je właśnie Sycylijczycy, ponieważ pomysł przyrządzania lodów dotarł na tę wyspę wraz z Arabami i stąd miał zostać przeniesiony do Toskanii, a potem rozprzestrzenił się na cały świat. Istnieje jednak inna teoria dotycząca ich powstania: Katarzyna Medycejska, która jako czternastoletnia żona Henryka Orleańskiego (późniejszego króla Francji Henryka II) przybyła w 1533 roku do Paryża, zabrała z sobą swego osobistego rysownika i architekta Bernarda Buontalentiego, którego pasją było wymyślanie słodyczy. I to właśnie on miał wynaleźć lody.

Sycylijczycy upierają się oczywiście przy swoim pierwszeństwie, ale żeby je

potwierdzić, potrzebne są pogłębione badania. Jedna rzecz jest niepodważalna: prototypem lodów było sycylijskie sorbetto (od arabskiego słowa *shar'bet*). Przygotowanie sorbetta nie było skomplikowane: robiło się je z soku owocowego zmieszanego ze śniegiem z gór. Dawniej główny problem stanowiło zdobycie surowca. Skąd mieli wziąć śnieg ludzie epoki odrodzenia? Sycylijczycy kierowali wzrok ku Etnie. Pod koniec zimy ogromne masy śniegu zsuwały się z jej szczytu do podziemnych grot, w których warstwy śniegu przedzielano filcem, żeby topniał wolniej i nie zamieniał się w lodowe bloki. Dzięki tej przezorności Sycylijczycy sprzedawali zapakowany śnieg we wszystkich włoskich miastach i eksportowali go także za granicę, choć niezbyt daleko – na Maltę.

Do sorbetu z owoców i śniegu dodawano moszcz winny, wino i miód. Przysmak można było przechowywać najwyżej przez dwa dni w grotach lub w ziemnych piwnicach. W XVII wieku zaczęto wzbogacać sorbetto masłem i śmietaną, w wyniku czego powstał nowy przysmak, zwany wówczas parfait, „coś doskonałego". Natomiast napój z dodatkiem niezbyt tłustego mleka nosił miano mantecato. Do tych eksperymentów włączali się też czasami kucharze z klasztorów. Już wtedy nie było to sorbetto, ale coś innego, i koniec tej historii jest znany. Dziś lody jada się na wszystkich kontynentach. Z Sycylii zostały one bardzo prędko przeniesione do

Paryża. W 1686 roku sycylijski cukiernik, Francesco Procopio Dei Coltelli, otworzył w Dzielnicy Łacińskiej w Paryżu sławną kawiarnię-lodziarnię Le Procope, która istnieje do dziś (St. Germain), ale zamieniła się w bardzo szykowną restaurację, a w swoim czasie jej lodami tak zachwycił się Benjamin Franklin, że naszkicował konstytucję Stanów Zjednoczonych, dosłownie nie wychodząc z tego nadzwyczajnego lokalu.

Łatwo uwierzyć w to, że orzeźwiające przysmaki rzeczywiście wymyślano na Sycylii. Obfitość taniego śniegu pozwoliła Sycylijczykom uruchomić produkcję lodów i innych słodyczy na bazie lodu. Jednak w historii lodów miał się dokonać nieprzewidziany zwrot. Począwszy od XIX, a zwłaszcza w XX stuleciu, przemysłowa produkcja napojów i orzeźwiających słodyczy przeszła w ręce drobnych rzemieślników Wenecji Euganejskiej.

W tamtym okresie Włochy szybko się uprzemysławiały, co postawiło w trudnej sytuacji stare warsztaty mechaników i kowali. Nie przypadkiem jednak Włosi słyną z elastyczności i sztuki dostosowywania się do okoliczności, a także z wynajdywania sobie nowych zajęć. W warsztatach i w kuźniach zaczęto z godną uwagi prędkością podejmować inne rodzaje produkcji – małych aparatów do wytwarzania lodów, w dodatku śmietankowych. Nauczywszy się sztuki przygotowywania lodów w drodze i zaopatrzywszy się w wygodne wózki-lodziarnie, weneccy mechanicy każdego lata wyruszali w poszukiwaniu zarobku, zamieniając się w wędrownych lodziarzy, którzy donośnym głosem zachwalali swój towar na plażach i w kurortach Włoch. Na początku XX wieku w rękach Wenecjan znalazło się osiemdziesiąt procent handlu lodami. Jednak w wielu miejscowościach, ze względów higienicznych, handlowanie lodami na ulicy zostało zakazane. Wenecjanie otworzyli więc lodziarnie, małe sklepy i kioski – nie przypadkiem jeszcze dziś w nazwach wielu lodziarni rozrzuconych po miasteczkach i plażach Włoch odbijają się echa miasta na lagunie: kawiarnia Venezia, cukiernia Rialto, bar San Marco.

Tymczasem cukiernicy sycylijscy nie przestawali eksperymentować z owocowymi sorbetami. Po wiekach prób i błędów dziś Sycylia oferuje całemu światu pyszne i różnorodne zimne słodycze. Uważa się zwykle, że mrożone napoje robi się z pokruszonym lodem, i jest to prawda w odniesieniu do całych Włoch z wyjątkiem Sycylii, gdzie napoje te wytwarza się dzięki specjalnej technologii, która nie pozwala

mieszance zamienić się w lód, ale dzięki wysokiej zawartości cukru utrzymuje ją w konsystencji półpłynnego kremu. Mrożony napój (granita) podaje się często z bitą śmietaną albo słodkimi drożdżówkami. Specjalnością Messyny jest granita z morwami. Owoc morwy zerwany z drzewa można przechowywać tylko przez kilka godzin, po czym staje się niejadalny. Ale zmieszany z lodem można przechować w lodówce przez cały dzień, a czasami nawet dłużej niż dwadzieścia cztery godziny. Istnieje też gramolata, zimny krem z migdałów z pokruszonymi biszkoptami. Bardzo popularne wśród urlopowiczów są też spumone albo spuma (dosł. „pianka") – tak nazywają się lody z kremem brûlée.

Różne miasta oferują lody o wyjątkowych smakach – na przykład w Trapani popularny jest smak jaśminowy. Nierzadko na Sycylii, a także w Kalabrii, lody je się na śniadanie: kupuje się w barze drożdżówkę wypełnioną lodami, gramolatą (mrożonym napojem) o smaku cytrynowym albo pianką migdałową. Takie zimne, a zarazem kaloryczne śniadanie zapewnia zapas energii na cały dzień pracy.

LOKALNE POTRAWY SYCYLII

PRZYSTAWKI: Mustica – (kawałki sardeli w oliwie; **arancini** – małe kulki z ryżu nadziewane serem i ragù, groszkiem, szynką i sosem; **caponata** – duszone warzywa z oliwkami, anchois i kaparami; **maccu** – purée z bobu z fenkułem (koprem włoskim); podobne purée znane jest w Kalabrii, gdzie nazywa się macco.
Sałatka z pomarańczy z oliwą, solą i pieprzem. Jest to efektowny dodatek. **Sycylijskie pomarańcze** są we Włoszech szczególnie cenione. Nie wiadomo, czy uzasadnione jest przekonanie, że pomarańcze rosnące w pobliżu Etny asymilują z gleby wokół wulkanu mikroelementy, które w przyrodzie spotyka się rzadko, a które chronią przed rakiem. Wiele osób w to wierzy. Mit ten odnosi się do pomarańczy tarocco, z czerwonawą, „piegowatą" skórką i szkarłatnym miękiszem.

PIERWSZE DANIA: Makaron ze sparaconci (dzikimi szparagami).
Dziewięć specjałów z dziewięciu sycylijskich prowincji: **makaron z czerwonym sosem i bakłażanami** z Agrigento; **cavatieddi** (kluski gnocchi z sosem z wieprzowiny) z Caltanisetty; **spaghetti alla trapanese** z Trapani; **rigatoncini** (cienki makaron karbowany) z maccu z Raguzy; **smażony makaron alla siracusana**; **makaron alla Norma**, na cześć opery Vincenza Belliniego, z kawałkami smażonych bakłażanów, pomidorów i solonej ricotty, z Katanii; **frascatula** (polenta z pszenicy twardej) z cukinią i ziemniakami z Enny; **quadrucci** – łazanki (makaron kwadraciki) z sosem z miecznika, z Messyny. W Palermo przyrządza się **makaron z sardynkami** oraz **bucatini** (cienkie rurki) – przyprawione sosem z sardynek z koperkiem, anyżem, rodzynkami, orzeszkami pinii i szafranem.
Popularny jest też na Sycylii **makaron z muddica** z grzankami z pokruszonego chleba (muddica), przyprawiony anchois, oliwą, pomidorami i natką pietruszki.

DRUGIE DANIA: Ryby – miecznik alla ghiotta messinese (na patelni po messyńsku).

DESERY: Typowe ciasteczka sycylijskie: **cuddureddi chini**, **mastrazzola** (z miodem), **biszkopciki migdałowe**, **biszkopty o smaku pomarańczowym**

i cytrynowym; rurki **cannoli** i **torty z ricottą**, **sciauni** (z ricottą), **chiacchiere** (sycylijska wersja faworków), **mastrazzoli** (z miodem), **desery z brzoskwiniami**; **mleczko migdałowe**; **frappe**; mrożone napoje **granitas**; **granita z czarnej morwy**; **lody nugatowe** (z prażonymi migdałami i miodem); **spume** – musy (lody z białka jaj i bitej śmietany); **gramolate** (mrożone napoje).

LOKALNE PRODUKTY SYCYLIJSKIE

Konserwy rybne: Miecznik z cieśniny messyńskiej i **tuńczyk**.
Ser z okolic Raguzy w kształcie równoległościanu.
Czerwone pomarańcze tarocco; **winogrona**; **figi indyjskie** (opuncja); **pistacje** z Bronte; **słodkie winogrona zibibbo**; **kapary** z Pantellerii; **arbuzy** z Raguzy; **chleb świętojański** (szarańczyn strąkowy), którego stolicą jest Rosolini. Nasiona chleba świętojańskiego (w języku greckim *keratia*) przypominają kamienie szlachetne i są identyczne do tego stopnia, że używane były jako odważniki wag jubilerskich i dały początek określeniu „karat". Istnieje przekonanie, że pod korzeniami drzewa chleba świętojańskiego zakopane są skarby...
Makaron z orzeszków; **chleb Mafalda** posypany nasionami sezamu; miękkie **torroncini** (nugat) z migdałów i czekolady; słodycze i biszkopty, wypieki i desery przeznaczone na święta religijne; **mleczko z orzeszków migdałowych**; **cassata sycylijska**.

LOKALNY NAPÓJ: Marsala, wino słodkie „odkryte" w 1773 roku przez angielskiego kupca Johna Woodhouse'a jako wartościowa alternatywa dla madery i sherry.

TOTALITARYZM

Po przejęciu władzy w 1922 roku włoscy faszyści zwrócili się do ludności w przystępnym języku kodeksu kulinarnego. I tak, by zastraszyć Włochów, opowiadano, że wrogowie jedzą pięć razy dziennie (i rzeczywiście, Brytyjczycy spożywają pięć posiłków: *breakfast*, *lunch*, *five o'clock*, *supper* i *dinner*). Z tej częstotliwości posiłków Włosi, od dawien dawna zachowujący umiar i przyzwyczajeni do siadania do stołu dwa, najwyżej trzy razy dziennie, mogli wywnioskować, jak potężny może być ich wróg. Jak wiadomo, by wzmocnić dyscyplinę wewnętrzną, w tym samym okresie faszyści zmuszali dysydentów do picia oleju rycynowego. W ten sposób uświęcone procesy podtrzymujące życie w sferze fizjologicznej i społecznej (przyjmowanie pożywienia) stawały się symbolicznym przekleństwem, a trawienie torturą.

Upojona swą brutalną potęgą władza przypuściła atak na główny symbol włoskiego kodeksu kulinarnego, pastasciuttę. Ideolog reżimu, futurysta Filippo Tommaso Marinetti, sięgnął po rewolwer, aby strzelać z niego do talerza spaghetti alla carbonara.

Prawdziwa kampania, mająca na celu narzucenie awangardowego stołu za pomocą konkretnych teorii i propozycji, ruszyła dopiero dwudziestego ósmego grudnia 1930 roku, kiedy to Marinetti opublikował w „Gazzetta del Popolo" w Turynie *Manifest kuchni futurystycznej*, którego lansowanie podjął w styczniu następnego roku Umberto Notari w broszurze *Cucina italiana* (Kuchnia włoska).

Wydrukowanie programu zostało poprzedzone wieczornym przyjęciem, które odbyło się piętnastego listopada 1930 roku w restauracji Penna d'oca (Gęsie pióro) w Mediolanie, miejscu spotkań najbardziej znanych i cenionych dziennikarzy lombardzkich tego okresu. Przy tej okazji pochodzący z egipskiej Aleksandrii Marinetti wyraził namiętny protest przeciwko makaronowi z sosem pomidorowym, określając go z emfazą i pogardą „absurdalną kulinarną religią", „skrobiowym pożywieniem [...], które połyka się bez żucia", „jedzeniem obskuranckim, ponieważ wywołuje ociężałość, upadla, zezwierzęca, wprowadza w błąd co do swych wartości odżywczych, narzuca ludziom sceptycyzm, powolność i pesymizm", a uczynił to w imię „chemicznej kuchni", która pozwoli zapomnieć o „codziennej miernocie rozkoszy podniebienia" dzięki wykorzystaniu „nowych, pozornie absurdalnych mieszanek".

Idąc tropem, który skłonił go do wystąpienia przeciwko gondolom i pełni księżyca, Marinetti pisał:

> *Być może Anglikom będą służyły sztokfisz, rostbef i pudding, Holendrom sztuka mięsa z serem, Niemcom kiszona kapusta, wędzona słonina i serdelki; ale Włochom pastasciutta nie zda się na nic. Kłóci się ona, na przykład, z żywym charakterem i z namiętną, szczodrą, intuicyjną duszą neapolitańczyków. Na przekór obfitym, codziennym porcjom pastasciutty byli oni bohaterskimi żołnierzami, obdarzonymi inspiracją artystami, porywającymi mówcami, bystrymi adwokatami, wytrwałymi rolnikami. Jedząc ją, rozwijają w sobie ów typowy, ironiczny i sentymentalny sceptycyzm, który pozbawia ich często entuzjazmu*[180].

W latach faszyzmu pisano dziwaczne „napastliwe przewodniki", rodzaj „czarnych ksiąg", w których zbierano uwagi o wadach poszczególnych włoskich miejscowości. Dziennikarz Paolo Monelli stworzył w tym duchu wyimaginowany szlak gastronomiczny, w którym opisał sporą liczbę tłuściochów, a wśród nich znaleźli się: *grubas z Capri, florencki oberżysta, rzymskie matrony z potężnymi zadkami, które toczą się po zaułkach*[181], porównywalny z analogicznym przewodnikiem Giuseppe Cavazzany, wydanym ponownie po wojnie w przejrzanej i poprawionej wersji, *Itinerario gastronomico ed enologico d'Italia* (Kulinarna i enologiczna podróż po

Włoszech). W pełnej zgodzie z linią partii i rządu, Marinetti rzucił się do walki z makaronem, symbolem pasywności, ociężałości i „brzucha".

> *Pastasciutta, ustępująca pod względem wartości odżywczych o 40% mięsu, rybom, warzywom, przykuwa dzisiejszych Włochów do nieruchawych krosien Penelopy i sennych żaglowców, które drzemią w oczekiwaniu na wiatr. Czemu przeciwstawiać ciągle tę ciężką bryłę niezmierzonemu bogactwu impulsów, które włoski geniusz rzucił na oceany i kontynenty, barwnym i dźwięcznym pejzażom o rozmaitych postaciach, którym radiowo-telewizyjne fale każą krążyć wokół Ziemi? Obrońcy pastasciutty noszą w żołądku kule skazańców i ruiny archeologów. Pamiętajcie przy tym, że likwidacja pastasciutty uwolni Włochy od nabywania kosztownej zagranicznej pszenicy i będzie wspierać włoskie uprawy ryżu*[182].

Ryż był pożywieniem, które, jako źródło węglowodanów, uratowało się z ogólnego pożaru wznieconego przez futurystów: krajowe stowarzyszenia producentów ryżu należały do głównych sponsorów faszystowskiego przewrotu.

Jednak tym, co w manifeście futurystów wzbudziło największe zainteresowanie, była krucjata przeciwko spaghetti, której wiele miejsca poświęciła prasa i w której ścierały się poglądy za i przeciw. Cucina italiana *zapoczątkowała dyskusję, a zabierali w niej głos przedstawiciele kultury i sławni lekarze tamtego okresu. Różnorakie oceny znalazły wyraz na łamach rzymskiego „Giornale della Domenica", turyńskiej „Gazzetta del Popolo", genueńskiego „Secolo XIX", a nawet „New York Timesa" i „Chicago Tribune". Tymczasem kilka pism satyrycznych, takich jak „Guerin Meschino" i „Marc'Aurelio", prześcigało się w drukowaniu dowcipów rysunkowych i słownych.* [...] *Nie wszyscy zgadzali się na odstawienie na bok „potrawy, która mogła być chlubą Włochów w świecie". Na przykład poeta Farfa porównywał ravioli do „miłosnych listów w różowych kopertach", a liguryjscy futuryści w pierwszym numerze pisma „Oggi e Domani" z 1931 roku zamieścili list – prośbę do Marinettiego, żeby w swej krucjacie przeciwko makaronowi oszczędził przynajmniej trenette al pesto. Kobiety z Aquili porzuciły swą zwykłą*

apatię i podpisały uroczystą petycję na rzecz makaronu, w Neapolu zaś urządzano ludowe pochody w obronie vermicelli, ulubionego dania Pulcinelli[183].

Trzeba powiedzieć, że w gruncie rzeczy ludzie ani na chwilę nie uwierzyli w polemiczne deklaracje futurystów i jeśli sądzić po kilku wierszykach, utrzymywali, że wprawdzie uprawiają oni swoją propagandę, ale w głębi duszy nawet ich przywódcy ideowi uwielbiają makaron. W wielu brukowych gazetach pojawiły się fotomontaże, na których uwieczniony został sam „ojciec" futuryzmu opychający się makaronem. W podpisie satyrycznego rysunku z lat trzydziestych czytamy:

Marinetti gniewnie sapie:
„Makarony do śmietnika!".
Potem sam się na tym łapie,
że z zapałem je połyka.

W próbach odrzucenia tradycji i odzwyczajenia Włochów od makaronu (plan niewykonalny i samobójczy) obecny był zarówno brutalny despotyzm władzy, jak i „czynnik ludzki" związany z osobą Mussoliniego, a także pewna logika polityczna. Z polityczno-ekonomicznego punktu widzenia Włochy mogłyby rzeczywiście odnieść korzyść, gdyby ich ludność przestała cenić makaron bardziej od chleba. Faktem jest, że makaron wytwarza się wyłącznie z pszenicy twardej, która we Włoszech nie jest uprawiana w wystarczających ilościach i trzeba ją importować z innych krajów, łącznie z Ameryką. Faszyzm, który doprowadził do załamania stosunków dyplomatycznych z zagranicą, a w rezultacie z ideowych pobudek zaprzestał importu pszenicy twardej, sprowadził na Włochy głód. Należy zauważyć, że zaczęło też brakować pszenicy miękkiej. W wynikłym z tego ogólnym klimacie nastrojów społecznych pszenica, która zaczęła przybywać po 1945 roku na amerykańskich statkach, posłużyła za główny argument ideologicznej debaty między partiami politycznymi w ogarniającej świat zimnej wojnie (zob. rozdz. *Nowe dary Ameryki*).

Ujęta w języku kodeksu kulinarnego osobowość Mussoliniego wydaje się mało pociągająca. Jak przystało na dyktatora (Hitler i Stalin byli dokładnie tacy sami), Duce nie odznaczał się wyjątkowym apetytem. Jadał co popadnie, wypijał trzy

litry mleka dziennie i pogryzał owoce. Nic dziwnego, że przez całe życie cierpiał na dolegliwości żołądkowe. Jego dyktaturę nazwano „rządami ricotty". A kto ukuł to określenie? Sam Guido Leto, szef policji Mussoliniego, niezadowolony z duchowej miękkości Duce, ze słabości jego dyktatury, a być może i z tego, że obcy mu był autentyczny włoski duch: włoska kultura jedzenia pogardliwie odnosi się do kwaśnych wyrobów nabiałowych, takich jak świeża ricotta.

Wiemy, że partia faszystowska przejęła wiele aspektów ideologii i estetyki futurystów. Futurystów interesowało uprzemysłowienie kraju, natomiast wieś i przyroda były im zdecydowanie obce. W ten sposób spychano do sfery obcych wartości podstawowy, jak dotąd, czynnik w życiu Włoch – obszary ziemi uprawnej (starożytną *ager*) z ludźmi, którzy ją zamieszkują, pracują na niej, poświęcają jej swoje myśli, uszlachetniają ją i czerpią z niej przyjemności.

W rezultacie główne walory włoskiego kodeksu kulinarnego nie znalazły zrozumienia u faszystowskich władców i zostały przez nich zanegowane.

Podobnie jak inne reżimy zajęte uprzemysławianiem swych krajów, także faszyzm zabrał się do niszczenia tradycyjnego ładu rodzinnego życia, wyzwalając mężczyznę, a przede wszystkim kobietę, z więzów domowego niewolnictwa.

> *Dzięki zdobyczom nowoczesnego przemysłu spożywczego (konserwy, mrożonki, potrawy gotowe) można było zaoszczędzić czas przeznaczony na zajęcia kuchenne i przyrządzanie potraw i posiłków, a nawet przezwyciężyć i zlikwidować same normy ustanowione w planach w wyniku politycznych wskazań.* [...] *Gospodyni domowa nie gotowała dla męża, syna czy kochanka, ale dla Państwa, ponieważ jako współbiesiadnicy przy domowym stole byli oni obywatelami...*

Tak opisuje analogiczną transformację codziennego życia w ZSRR ceniony włoski znawca spraw rosyjskich Gian Piero Piretto (*Il libro sovietico dei cibi buoni e sani* – Sowiecka księga smacznych i zdrowych potraw). W wielu przypadkach te społeczne przemiany dawały pojedynczym ludziom (na szczęście) możliwości dalszej emancypacji, ale równie często (niestety) stawiały osobę poza nawiasem norm zwykłego zdrowego rozsądku.

Totalitarne władze dążą do stłumienia najsłabszych nawet impulsów seksualnych. I tym razem tendencja ta dała o sobie znać w języku kodu kulinarnego

(zob. rozdz. *Eros w kuchni*). W Rosji radzieckiej podejrzenie, że ktoś chodzi do restauracji, oznaczało, że ten ktoś wiedzie rozpustne życie. Jeśli bohater radzieckich filmów szedł do restauracji, administrator budynku natychmiast podejrzewał, że „w tajemnicy odwiedza kochankę". A w filmie Ernsta Lubitscha *Ninoczka*, który jest inteligentnym obejściem surowości rewolucyjnych norm obowiązujących w ZSRR, bohaterka grana przez Gretę Garbo zaczyna wątpić w podstawy socjalizmu, a jednocześnie odkrywa erotyczne przyjemności po spróbowaniu wyśmienitej zupy we francuskiej restauracyjce. Subtelna ironia tej sceny polega na tym, że rozgrywa się ona w proletariackiej trattorii. Ale sama przyjemność płynąca z jedzenia tej potrawy ma odcień antytotalitarnego pragnienia wolności.

Dyktatorskie reżimy tworzą dopuszczone przez cenzurę książki kucharskie przeznaczone nie dla gospodyń domowych, ale dla instytucji żywienia zbiorowego. Składniki dozuje się w nich wiadrami, a ilustracje przedstawiają przemawiające do wyobraźni obrazki gigantycznych metalowych mieszalników i aparatów destylacyjnych. Tak więc nienawiść faszystowskiego systemu skupiła się na makaronie z sosem pomidorowym, symbolu domowego obiadu, który łatwo było przygotować dla rodziny, ale którego nie dawało się ugotować przyzwoicie w homeryckich kotłach stołówek. Faszystowska propaganda domagała się, żeby ludzie ograniczyli spożycie makaronu i jedli więcej chleba. Aby uzyskać wymarzone ilości pszenicy miękkiej

(nienadającej się na makaron, ale odpowiedniej do produkcji chleba), Mussolini ogłosił nowy program: przewidywał on tworzenie kolektywów rolnych (których model bardzo przypominał radzieckie kołchozy).

Przed Włochami postawiono szczytny cel: walkę o pszenicę. Promując ideały męskiej siły, samowystarczalności i nacjonalizmu, Duce pozował do fotografii z nagim owłosionym torsem, stojąc na klepisku stodoły gdzieś koło Littorii czy Sabaudii (takie nazwy nosiły rolniczo-przemysłowe miasta założone przez niego na właśnie zmeliorowanych ziemiach). W ten sposób dawał przykład młocarzom. Wyznaczeni ludzie notowali, ile zboża wymłócił Duce, i wiadomość o jego nowym osiągnięciu docierała do dzienników. Tymczasem importowane zboża obciążano bardzo wysokimi podatkami. Ogłoszono, że celem pracy Ministerstwa Rolnictwa jest przekształcenie Włoch w kraj samowystarczalny pod względem wytwarzanej pszenicy.

Co charakterystyczne, małomiasteczkowe Włochy nie zasymilowały głęboko faszystowskiej ideologii ani estetyki i nowe życie musiało kształtować się według niesprawdzonych scenariuszy na ziemi dziewiczej, którą uzyskiwało się drogą melioracji. Tam gdzie nie można było zagospodarować gruntów, ponieważ były bagniste, brano się do ich osuszania. Głównym celem rządu stało się podjęcie melioracji na skalę państwową. Mussolini nakazał likwidację niezdrowych malarycznych bagien pontyjskich na południe od Rzymu. Podjął też kolosalne prace na Sardynii. Najwyraźniej jednak nie uznano miejscowej ludności za wystarczająco lojalną, aby można było oddać w jej ręce dzieło stulecia, toteż do zachodniej Sardynii przeniesiono całe wioski z Wenecji Euganejskiej, których mieszkańcy przez wieki nabrali doświadczenia w osuszaniu i zagospodarowywaniu bagnistych terenów.

W niewielkiej odległości od wspaniałego miasta Alghero (katalońska Barceloneta) na Sardynii położone jest jedno ze stworzonych przez Mussoliniego kolektywnych gospodarstw, Fertilia (ta obiecująca nazwa pochodzi od słowa *fertile* – „żyzny", „urodzajny"). Okolice te zostały opisane z nieodpartym wdziękiem przez Williama Blacka (*I bucatini di Garibaldi*). *Obecnie*, pisze Black, *miejsc tych nie otaczają już falujące łany pszenicy i nie zaludniają ich śmiali młodzi faszyści w wieńcach ze złotych kłosów. W przeszłości jednak miejscowe kołchozy stanowiły oleodrukową ilustrację podstaw faszystowskiej ideologii*. Fertilię zbudowano zgodnie z owym typowo totalitarnym gustem architektonicznym, który, według określenia Blacka, *plasuje się*

gdzieś między angielskim college'em dla dziewcząt i tyrolskim domem wariatów. Ulice wytyczono prosto i symetrycznie. Jak wiadomo, harmonia włoskich miast rodzi się z asymetrii. Natomiast w faszystowskich projektach rządziły geometria i sztywna linearność. Typowe domy były wystarczająco obszerne dla rodzin zakwaterowanych przez rząd – przewidywano, że każda będzie miała siedmioro dzieci. Zbiory gromadzono w komunalnych magazynach. Rolnicy z Fertilii musieli oddawać kolonii rolnej wszystko, do ostatniego kłosa, a sprzedażą zbiorów zajmowały się władze. W mieście jest też główny plac, a na nim kościół i Casa del Fascio (Dom Partii Faszystowskiej). Identycznie wyglądające pobliskie miasteczko nazywało się Mussolinia, ale po upadku faszyzmu otrzymało nazwę Arborea. W Mussolinii panowały tytułem eksperymentu łagodniejsze prawa niż w Fertilii i większą część zbiorów pozostawiano rodzinom. Dlatego w Mussolinii obok domów wolno było stawiać spichlerze.

Faszystowski reżim zalecał hodowanie krów dla mleka i masła (była to wszakże „dyktatura ricotty"...), ale w regionach, w których hodowano wyłącznie owce (na przykład na Sardynii), hodowla bydła się nie przyjęła. Poza tym nie wszędzie zbiory pszenicy były duże, gdyż nie jest to roślina, której odpowiadają każde warunki klimatyczne. W dodatku w niektórych regionach na żądanie władz pod uprawę

zbóż przeznaczono także ogrody warzywne, w wyniku czego zaczęło brakować pomidorów. Trzeba było całego geniuszu dyktatora, żeby doprowadzić we Włoszech do niedoboru tego warzywa. Kuchnia bardzo odczuła ten brak – bo i z czego ludzie mieli przyrządzać sos do pastasciutty?

Ponieważ jednak faszystowskie władze wypowiedziały wojnę makaronowi z pomidorami, w skali ogólnokrajowej nie robiono z tego tragedii. Nie robiono jej nawet w obliczu faktu, że dokonane przez państwo zmiany w produkcji artykułów spożywczych doprowadziły do przykrych wyników: artykułów tych nie wystarczało. Do działania przystąpił wówczas minister propagandy, który zaczął publikować plakaty: jakiś gość z zawiązaną pod szyją serwetą je makaron, obok widać pieczonego kurczaka, owoce, butelkę wina, a żołnierz w kolonialnym mundurze podchodzi od tyłu do obżartucha i dusi go ze słowami: *Kto je za dużo, okrada Ojczyznę*.

Zamożne rodziny, z których wiele przeciwstawiało się w sekrecie zarówno ideologii, jak i estetyce reżimu, odpowiadały na gwałcenie kodeksu kulinarnego prowokującymi gestami. Dzięki pieniądzom mogły zaopatrywać się w produkty żywnościowe za granicą, toteż w takich domach urządzano kolacje z francuskim szampanem, tuczonymi gęśmi, kawiorem, szkockim łososiem i angielską whisky. Szczególną satysfakcję sprawiało owym „buntownikom" zapraszanie do swego szykownego arystokratycznego towarzystwa jakiegoś faszystowskiego dostojnika w charakterze honorowego gościa. W swej książce *Menu e dossier* tajny agent i znawca kuchni, Federico Umberto D'Amato, opisuje jeden z takich obiadów i cytuje słowa, jakimi tonem usprawiedliwienia tłumaczył się później faszystowski funkcjonariusz, gdy jego sprawę omawiano na zebraniu partyjnym: *Przyjąłem zaproszenie tylko po to, żeby stwierdzić, do czego tacy to a tacy posuwają się w antynarodowej działalności*.

Po wojnie władze pierwszej republiki okazały w komunikowaniu się z masami dużo większe wyrafinowanie psychologiczne, a także znajomość dialektów i opanowanie włoskiego kodeksu kulinarnego (zob. rozdz. *Demokracja*). Na tle tej

wyższej poprawności wyraźnie odcinają się momenty, w których owa komunikacja ulegała zerwaniu, a władze wysyłały pod adresem ludności błędne sygnały. Zdarzyło się to w 1959 roku i o mało nie doprowadziło do rewolucji we Włoszech, do której przez długi czas daremnie wzywali włoscy komuniści. W tamtym roku kraj znalazł się na krawędzi ludowego przewrotu z winy ministra zdrowia Camilla Giardiny. W 1959 roku omawiano w parlamencie jeden z pierwszych przypadków fałszowania produktów żywnościowych. W trakcie debaty minister Giardina żarliwie wychwalał postępy nauki i przemysłu spożywczego i w przypływie uniesienia wykorzystał swoją elokwencję, aby opisać wspaniałe perspektywy podboju kosmosu: *Podczas przyszłych lotów kosmicznych*, oświadczył w sali senatu, *człowiek będzie się naukowo żywił własnymi ekskrementami, przetworzonymi za pomocą naukowych metod w czystą żywność*[184]. Nie był to dobry pomysł. Zdecydowanie. Opozycja oczywiście wykorzystała gafę ministra. Wymowne sformułowanie: *Jesteśmy narodem pięćdziesięciu milionów kandydatów do badania kosmosu* było długo i sarkastycznie odmieniane na wszystkie sposoby przez opozycyjną prasę[185].

SARDYNIA

Wielu turystom odwiedzającym Sardynię rzucają się w oczy jedynie betonowe nabrzeża, zbudowane w ciągu ostatnich czterdziestu lat, ale nie uderzają ich zbytnio zapachy sardyńskiej kuchni. Dlaczego? Ponieważ prawdziwa miejscowa kuchnia, zaznaczamy to od razu, jest tam, gdzie nie ma wczasowiczów – u pasterzy, którzy na lato udają się w góry, aby żyć z dala od rodzin, urządzeń kuchennych, sklepów i zamrażarek, opiekając na ogniu mięso prosięcia, koziołka czy jagnięcia pachnące ziołami i liśćmi mirtu.

Świąteczna pieczeń carraxiu, specjał wymyślony w Villagrande w okręgu Nuoro, przyćmiewa fantazje Franciszka Rabelais'go. Poprzestańmy na jej etnograficznym opisie: bierze się byczka, faszeruje go koziołkiem, koziołka faszeruje się prosiątkiem, prosiątko zającem, zająca kuropatwą, kuropatwę innym małym ptaszkiem. Upchawszy jedno zwierzę w drugim, woła się wiejskiego szewca, który zaszywa mocną skórę byczka grubą smołowaną dratwą. W niektórych miejscowościach Sardynii potrawie tej nadaje się miano malloru de su sabatteri („szewskiego byczka"). Tylko genialni sardyńscy eksperci od pieczenia mięsa na ogniu potrafią dobrze upiec taką „matrioszkę".

W porównaniu z tym specjałem inne potrawy, na przykład pastu mistu, czyli indyk faszerowany kurczakiem albo zając królikiem, wyglądają na coś

dziecinnie prostego, choć wszystkie one są pozostałością po rytualnych ofiarach. Miejscowe zwyczaje każą wypowiadać w trakcie ich przyrządzania magiczne zaklęcia. Podczas obchodów październikowego dnia świętego Franciszka w okolicy klasztoru franciszkanów w Luli oraz w dniu świętej Krystyny pod koniec lipca w miasteczku Paulilatino mieszkańcy udają się na „świętą polanę", żeby spędzić tam dziewięć dni (modlitewną nowennę). Otaczające sanktuarium domy, w których zamieszkują przez te dziewięć dni, nazywane są *combersia*. W okresie nowenny cała wieś bierze udział w uroczystym szlachtowaniu zwierząt i przyrządzaniu tradycyjnych potraw. *To najprawdziwsza hekatomba pod gołym niebem, obok albo we wnętrzu nuragicznych budowli, podkreślająca ciągłość z przeszłością, która jest wprawdzie nader odległa, ale wciąż jeszcze żywa w świadomości wyspiarzy*[186].

Na oddzielonej od reszty Włoch wyspie przez 1500 lat (od roku 1800 do 300 p.n.e.) kwitła osobliwa cywilizacja wojowników, którzy walczyli i handlowali z Fenicjanami, Etruskami i Grekami i po których pozostały na sardyńskiej ziemi tak zwane *nuraghi*, zagadkowe stożkowe bastiony. Dopiero począwszy od III wieku p.n.e., gdy Sardynia została podbita przez Rzymian, na wyspie zaczęły powstawać zaczątki kultury, która przetrwała do naszych dni.

Na Sardynii panują archaiczne obyczaje. Jeśli przyjrzeć się jej środowisku naturalnemu – szmaragdowemu morzu, strumieniom i górom – można odnieść wrażenie, że przebywa się w raju. W tym właśnie tkwiło źródło wszelkich kłopotów. Ten raj przyciągał spojrzenia wszystkich sąsiadów, toteż w minionych epokach Sardyńczycy musieli ustawicznie się przed kimś bronić. Oprócz ludów, które stale najeżdżały Italię (Fenicjan, Kartagińczyków, Greków, Hiszpanów, Normanów, Arabów), nie pozostawiły wyspy w spokoju ani Piza, Genua i państwo kościelne, ani Aragonowie, Austriacy czy Sabaudczycy. Dodajmy do tego napady piratów i plagę, która przez wieki odciskała piętno na dziejach wyspy: porywanie ludzi dla okupu. Rozbój na mniejszą skalę przetrwał do naszych dni – o jego znaczeniu wymownie świadczy to, że w Luli, w samym sercu górskiego masywu Sopramonte, znajduje się sanktuarium „zbójnickie", miejsce religijnych pielgrzymek. W starej rosyjskiej encyklopedii Brockhausa-Efrona czytamy:

Cywilizowani zdobywcy nigdy nie zdołali podporządkować sobie demonicznych, nieposkromionych dzikusów, którzy zamieszkiwali niedostępne wąwozy i groty. Nawet Rzymianom, którzy podbili wyspę w 238 roku, nie udało się pokonać ostatecznie oporu górali, toteż na targowiskach niewolników sardyńscy więźniowie byli szacowani niżej właśnie z powodu nieposkromionego charakteru, niezdatności do przymusowej pracy i niemożności obdarzenia ich zaufaniem.

Z nieprzystępnego, szorstkiego i zamkniętego charakteru Sardyńczyków wynika wyjątkowość ich języka, dla Włocha niezrozumiałego. Liczne rdzenie słów zostały zapożyczone wprost z łaciny, ale uległy tak niezwykłym fonetycznym przekształceniom, że niemożliwe jest uchwycenie ich sensu.

Sardyńczycy okazują uparcie przywiązanie do zagubionych grot, lasów i surowych gór Barbagia w środku wyspy, w których, według obrazowego wyrażenia Williama Blacka, *w każdym zakątku kryje się owca o krzywym spojrzeniu, która trzyma w ręce strzelbę*[187]. We wszystkich epokach napastnicy wyłaniali się z morza, toteż nie przypadkiem w okresach pokoju Sardyńczycy prowadzą taki żywot, jakby chcieli jak

najrzadziej kontaktować się ze środowiskiem morskim. Najbardziej typowe potrawy Sardynii (z wyjątkiem langust) należą nie do kuchni morskiej, ale kontynentalnej.

Podstawowe znaczenie w miejscowym życiu ma chleb carasau, doskonale nadający się do tego, by zabrać go w podróż, zwany też carta da musica („papierem nutowym"), którego pieczenie jest dość pracochłonne. Do mąki dodaje się drożdże i sól, ciasto rośnie powoli, następnie cienkie krążki ciasta, które urosło pod wpływem ciepła, piecze się w piecu. Po wyjęciu z pieca i ostudzeniu dzieli się je nożem na dwie warstwy. Ich zewnętrzna strona zachowuje naturalną gładkość, natomiast druga, gdzie przeszedł nóż, jest szorstka i porowata. Te nierówności są potrzebne, aby do chleba mogły przywrzeć płynne przyprawy, oliwa i sosy. Posmarowane części łączy się i znowu piecze w piecu.

Te „papierowe" chleby sprzedawane są w paczkach po dwadzieścia sztuk. Jak wszystkie rodzaje chleba u ludów wędrownych, na przykład kaukaski lawasz, i ten służy zarówno za talerz, jak i za serwetkę. Przyprawia się je w sposób dowolny, a jeśli zostaną spryskane wodą, ciasto znowu robi się elastyczne i daje się zwinąć, dzięki czemu można zrobić z niego faszerowaną roladę. Z chleba carasau przyrządza się potrawę zwaną pane frattau. Najpierw moczy się go w niesolonej wodzie przez trzydzieści sekund, potem kładzie się na gorący talerz, żeby krążek zmiękł. Pokrywa

się go sosem z pomidorów, posypuje tartym serem owczym, a na wierzchu rozbija świeże surowe jajko.

Na Sardynii wyjątkowy jest też makaron, którego gotowanie jest bardzo pracochłonne. Robieniem suchego makaronu zajmowały się całymi dniami żony pasterzy i rybaków, które pozostawały w domu. Niektóre jego rodzaje (kształty), na przykład filindeu (boże nitki), wyglądają tak, jakby godziny poświęcone na jego zrobienie nie miały najmniejszego znaczenia – są to bardzo cienkie nitki spaghetti uformowane ręcznie w oddzielne kokardki. Bardzo pracochłonne jest też przygotowanie innego rodzaju, zwanego malloreddus, którego wstążki, także robione ręcznie z ciasta z dodatkiem szafranu, są karbowane na powierzchni i kuriozalnie zagięte do środka. Makarony malloreddus łatwo nasiąkają sosem i dobrze utrzymują na sobie płatki tartego sera. Dodawany do nich szafran, najwyraźniej przejęty od Arabów, ceniony był dawniej z uwagi na jego właściwości antyseptyczne i jako uzupełnienie witamin.

Innym typowym produktem, bardzo bogatym w witaminy, który ma wprawdzie morskie pochodzenie, ale można go długo przechowywać, dzięki czemu wykorzystuje się go także w środkowej części wyspy, jest ikra cefala, którą ściska się między ważącymi trzy albo cztery kilogramy cegłami o bursztynowym zabarwieniu, a potem soli i suszy. Ikrę tę wytwarza się w porcie Cabras, leżącym pośrodku zachodniego wybrzeża Sardynii, gdzie morze obfituje w ryby, zwłaszcza w cefale. W Cabras znajduje się zalew zasilany wodą morską, który jest doskonałą saliną. Wytwarza się tu nie mniej niż 80% ikry sprzedawanej we Włoszech. Ikrę spożywa się pokrojoną na plasterki albo rozkrusza i posypuje nią makaron. Ma ona równie dobre działanie jak olej z wątroby dorsza, którego dawniej bały się wszystkie dzieci. Bez wątpienia jest jednak o wiele smaczniejsza.

Znalezienie niektórych tradycyjnych produktów sardyńskich prowadzi do tak tajemniczo podejrzanych smaków, że nawet rząd uznał za konieczne zabrać głos w obronie konsumentów. Bezskutecznie zresztą, bo jak wiadomo, zakazy tylko podsycają zainteresowanie. Mam tu na myśli produkt o nazwie casu marzu, który bywa też zwany *frazzigu*, *becciu*, *fattittu* lub *gompagadu* (co oznacza „skaczący ser"): są to gwarowe formy, używane w różnych miejscowościach. Ser ten jest jeszcze bardziej zgniły od sera z ziemnej jamy z Romanii. Jak mówi znane powiedzonko, najpierw wyczuwa się go nosem, potem uszami (drążące ser robaki wyskakują

z hałasem na stół), a dopiero na końcu się go próbuje. Oczywiście jeśli komuś nie przeszła ochota. I jeśli pozwalają na to zasoby finansowe: jedna taka zgniła bryłka niedużych rozmiarów może osiągnąć na licytacji cenę nawet 150 euro (ale tylko urządzonej pokątnie, bo sprzedaż tego sera została zakazana).

Sardyńczyk oddaje swe serce ziemi, ale często pracuje na morzu jako rybak[188]. Łowi się tu wielkie cefale, których zgodnie z wyspiarską tradycją nie dusi się w sosie ani nie marynuje, ale piecze w całości na ruszcie. Na ruszcie lub w płomieniu piecze się nawet ważące osiemdziesiąt kilogramów kiełczaki śródziemnomorskie i zębacze pasiaste. Ciekawostką jest to, że na odcinku zachodniego wybrzeża Sardynii, od przylądka Caccia, poprzez Alghero aż do Bosy, jest taka obfitość langust, że jeszcze stosunkowo niedawno miejscowym ludziom po prostu się przejadały, toteż aby odpocząć od skorupiaków, w święta ograniczali się do jedzenia warzyw i ziemniaków. Langusty te są tak duże, że nadano im nazwę „słoniowatych" – *Palinurus elephas*.

Obecnie miejscowa ludność nie jada langust, lecz łowi je na sprzedaż. Łowi się nie przez cały rok, lecz tylko w maju, w tradycyjny, bezpieczny z ekologicznego punktu widzenia sposób, za pomocą trzcinowych więcierzy. Trzciny ścina się na bagnistych odcinkach wybrzeża. Rybołówstwo przemysłowe prowadzi do zmniejszania się liczby łowionych langust, przede wszystkim z powodu powszechnie znanego zjawiska: samice są dużo bardziej mięsiste i smaczniejsze niż samce. Gdy langusta wpadnie w pułapkę, przed rybakami staje najtrudniejsza, wymagająca zręczności część zadania – wyjęcie z potrzasku wijącego się skorupiaka tak, aby nie uszkodzić jego szczypiec, nóg i czułków. Langusta, która zachowała życie i nienaruszone organy, ma dużą wartość. Będzie pływała w akwarium jakiejś luksusowej restauracji w Rzymie lub w Mediolanie albo cierpiała na lodzie przed jakąś tawerną w zatłoczonej weneckiej uliczce wśród błyskających żywo lampek, poruszając oblepionymi samoprzylepną taśmą czułkami i budząc apetyt przechodniów.

Odcinek wybrzeża, przy którym łowi się langusty, zamieszkują Katalończycy. W gruncie rzeczy Katalonia położona jest „na odległość strzału". Ludzie mówią tu dialektem katalońskim, a miasto Alghero, którego nowa nazwa znaczy tyle, co

„miejsce, w którym jest dużo alg", aż do XVI wieku nosiło nazwę Barceloneta, czyli „mała Barcelona". Dlatego miejscowa ludność ma mentalność ludzi morza i nie przyjmuje, wzorem innych mieszkańców wyspy, „lądowej" filozofii życia. W 1354 roku, po trwającym rok oblężeniu, Katalończycy wydarli Genueńczykom Alghero z jego starymi krętymi uliczkami. W tamtej epoce aragońscy królowie nie przepuszczali żadnej okazji, aby zdobyć a to kawałeczek Sardynii, a to Sycylii, wyjątkowo zaś utalentowany i mający szczęście wojownik, Pedro IV, zyskał sławę właśnie dzięki temu, że wbijał w swoje wojskowe mapy wciąż nowe chorągiewki.

W katalońskiej części Sardynii istnieją jedyne w swoim rodzaju specjały, takie jak duszona oślina. Ośle mięso jest jadane na wszystkich wyspach (zarówno na Wyspach Liparyjskich, jak i na Ischii oraz Lampedusie), na których wobec braku dróg i samochodów osły stanowią jedyny środek transportu, szczególnie w rejonach górzystych. Gdy zwierzę zaczyna opadać z sił i przestaje być użyteczne, nadchodzi chwila, w której pozostaje tylko wykorzystać energię skumulowaną w zwierzęciu, przerabiając starego przyjaciela na jeden lub kilka posiłków. Oślinę należy koniecznie dusić na wolnym ogniu (nie mniej niż przez siedem godzin), gdyż włóknistego mięsa nie da się porównać z miękkimi jak masło filetami wołowymi ze szkockiej rasy krów aberdeen angus.

Mięso ośle jada się nie tylko na Sardynii, ale też na kontynencie. W Castelvetro w Piemoncie każdej jesieni odbywa się sagra poświęcona salami z oślina. W samym sercu równinnych Włoch leży miasto, którego mieszkańcy podnieśli oślinę do rangi perły ich miejscowej kuchni – jest nim wyrafinowana, bogata i dumna Mantua książęcego rodu Gonzagów.

Sardyńskie langusty są cenione, ale być może nie mniejszym uznaniem cieszą się sardyńskie ośmiornice. Pod względem inteligencji ośmiornicę uważa się za coś w rodzaju Arystotelesa świata zwierzęcego. Jednak mimo szacunku dla ich intelektu mieszkańcy półwyspu i włoskich wysp jedzą je bardzo często. Kupując ośmiornicę, znawcy przestrzegają wielu reguł. Po pierwsze, liczą przyssawki na jej mackach, które muszą układać się w dwa rzędy: jeśli ułożone są tylko w jednym, oznacza to, że zwierzę pochodzi z północnego Atlantyku i lepiej go nie dotykać. Jego smak nie może się równać ze smakiem ośmiornicy, która żyła koło włoskich brzegów.

Koniec egzystencji śródziemnomorskiej ośmiornicy jest upokarzający i smutny. Tłucze się nią o kamienie, dopóki nie straci przytomności, a jej nieszczęsne ciało

nie zmięknie. Starożytni Grecy zalecali uderzanie ośmiornicą o skałę nie mniej niż sto razy. Ośmiornica ma tylko jedną możliwość, żeby pomścić swe krzywdy – może ugryźć, póki ma jeszcze siłę, a jej ugryzienia są dość bolesne. To samo jednak mogą zrobić także współczujący (lub może tylko przezorni) rybacy – zanim zabiorą się do tłuczenia ośmiornicy, szybkim i precyzyjnym ugryzieniem niszczą ośrodek nerwowy ulokowany na jej karku.

Najsłynniejsi, otoczeni romantycznym nimbem i sławieni w filmach rybacy mieszkają na wyspie San Pietro. Jedynym zamieszkanym miejscem jest tam niezbyt ludne, senne miasteczko Carloforte, które stało się modną miejscowością wypoczynkową dla mieszkańców północnych Włoch. Miasteczko ożywia się od przełomu maja i czerwca aż do końca sierpnia, gdy opuszcza się w morze urządzenia do połowu tuńczyka, tak zwane *tonnare*. Od tysiąca lat tuńczyki zwane *ala azzurra* (błękitnopłetwe) migrują w maju każdego roku w kierunku tych brzegów, aby kontynuować stąd podróż do Tokio na pokładach samolotów transportowych. Polecą tam, żeby uzupełnić zapasy surowca do sashimi w lodówkach wysokiej klasy restauracji.

William Black opowiada, jak to jako dziennikarz i fotograf zdołał uzyskać zgodę na uczestniczenie w rytuale zwanym *mattanza*, którego nie mogą oglądać osoby postronne. Na motorówce dla publiczności oprócz Blacka znajdowali się tylko właściciel spółki rybackiej w marynarce i krawacie oraz ekspert mający za zadanie sprawdzić mięso tuńczyka, specjalnie przybyły z Japonii. W obecności tego kontrolera i zaopatrzeniowca żaden rybak nie zadałby tuńczykowi ciosu harpunem w bok. Japończycy utrzymują, że ten sposób zabijania obniża jakość mięsa. Tuńczykom wolno jedynie podciąć gardło.

Z opisu wynika, że *mattanza*, czyli walka z tuńczykami w fontannach krwi i pośród wzburzonych fal, jest oszołamiającym widowiskiem. Drużyną kieruje szef harpunników, określany, jak w Apulii, terminem *rais* (odbijającym arabskie pochodzenie całego rytuału). Pomimo niewątpliwego okrucieństwa *mattanzy* eksperci utrzymują, że ten sposób łowienia jest do przyjęcia zarówno z punktu widzenia ekologii, jak i etyki. Jest to walka między równymi sobie, a liczba złowionych kosztem ogromnego wysiłku ofiar koniec końców nie zakłóca naturalnej równowagi danego basenu morskiego. Sprawa wygląda zupełnie inaczej, gdy polowanie odbywa się w sposób być może bardziej aseptyczny i nie tak malowniczy, z zastosowaniem aparatury elektronicznej. Po tego rodzaju „litościwych łowach" w promieniu wielu kilometrów nie pozostaje nawet jeden żywy tuńczyk.

Mattanza jest czymś w rodzaju hiszpańskiej korridy, ale tu śmiertelny taniec odbywa się na powierzchni wody. Tuńczyk może ważyć nawet trzysta kilogramów. W starożytnych bajecznych czasach do pułapek trafiały osobniki o wadze czterystu, a nawet pięciuset kilogramów. Tuńczyki łowi się w okresie, w którym są one gotowe do reprodukcji (samce określa się wtedy mianem *tonni di corsa*, tuńczyki „wyścigowe") i wytwarzają maksymalną ilość hormonów płciowych.

Podobnie jak szlachtowanie świni gromadzi wszystkich chłopów ze wsi na północy i na południu Włoch (ten zajmuje się robieniem krwawych kiszek, tamten gotuje krew, jeszcze inny przynosi młode wino), tak zarówno w Carloforte, jak i w Kalabrii oraz na Sycylii w zabijaniu tuńczyków uczestniczy cała wspólnota. Przed pojawieniem się puszek mięso wkładano do drewnianych beczek. Po takim kilkudniowym konserwowaniu na surowo było wyśmienite, ale pozbawieni skrupułów hurtownicy czasami umyślnie zwlekali z zakupem, żeby obniżyć cenę pod groźbą, że mięso się zepsuje. Chcąc nie chcąc, rybacy z Carloforte uzbroili się w środki konserwujące, niezbyt silne i o krótkotrwałym działaniu, ale to dało im możliwość godnego lokowania mięsa sardyńskich tuńczyków na rynkach rybnych całego świata.

Za inny sławny lokalny produkt, ser pecorino sardo, który pojawia się zarówno na stole każdego mieszkańca wyspy i każdego Włocha, jak i na kontuarach wszystkich supermarketów świata, Sardyńczycy winni są wdzięczność swoim owcom.

Owca zawsze miała udział w utrzymaniu i zapewnieniu dobrobytu miejscowych ludzi. Jak wiadomo, zwierzę to odznacza się dobrotliwą i łagodną naturą, okazuje też wyrozumiałość swoim pasterzom. Do tego stopnia, że nie wymaga żadnych zabiegów w chwili, gdy całe Włochy ogarniają nieznośne upały i kraj udaje się na wypoczynek, to znaczy w sierpniu. W tym okresie owce przestają dawać mleko, nie trzeba ich doić i pasterze mogą wyjechać na zasłużony urlop. Nie przypadkiem Włochy, pamiętając o tych patriarchalnych cyklach natury, odpoczywają właśnie w sierpniu. Wakacyjny szczyt zbiega się z przypadającym na piętnastego sierpnia świętem Wniebowzięcia Maryi Panny, kiedy na urlop jadą wszyscy Włosi – na opuszczonych roletach witryn pojawiają się kartki z kategorycznym napisem *Ferragosto* (od łac. *feriae augusti*). Patriarchalne społeczeństwo uznawało ten okres za idealny dla zawierania nowych znajomości i zalotów. Chłopi i pasterze mogli opuścić na kilka dni swoje wsie, odwiedzić znajomych i krewnych w pobliskich miejscowościach, znaleźć narzeczoną,

nawiązać bliższe kontakty z przyszłymi małżonkami. W tych dniach urządzano i urządza się do dziś turnieje ludowych poetów i bajarzy, wyścigi w workach i pokazy siły fizycznej. Okazji do zaprezentowania męskiego wigoru dostarczają też procesje święta Wniebowzięcia. Jest to chwila chwały miejscowych siłaczy, którzy ulicami miasteczek i osad niosą ważące wiele kilogramów posągi i sięgające trzech metrów wysokości drewniane krzyże. A wszystko to jest możliwe dzięki szlachetnej postawie mieszkańców owczarni.

Okazuje się więc, że to owca określa wiejski kalendarz. W każdej porze roku wytwarza się jakiś specjalny ser. Znane są dziesiątki gatunków sera pecorino sardo. Najsłynniejszym ze wszystkich jest fiore albo fioretto (dosł. „kwiat", „kwiatuszek"). Otrzymał on tę nazwę, ponieważ dawniej na dnie form z drewna kasztanowego (*pischeddas*), w których dojrzewał, znajdował się rzeźbiony kwiat, pozostawiający odcisk na dojrzałym serze. Obecnie używa się w tym celu stempli z nierdzewnej stali, ale pecorino zachował swą dawną handlową nazwę. W przeszłości ser fiore sardo dojrzewał w specjalnych magazynach położonych w nadmorskich gajach piniowych, dzięki czemu nabierał żywicznego zapachu. Do produkcji tego sera używa się podpuszczki jagnięcej (enzymu z soków żołądkowych); ma on bardzo wyrazisty smak i także po długim dojrzewaniu rozpuszcza się w ustach.

Jak widzieliśmy, Liguryjczycy do swego sosu pesto używają wyłącznie sardyńskiego sera. Jest to pozostałość po wymianie handlowej między dawną stolicą Sardynii, Arboreą, a jej sprzymierzeńcem na kontynencie, Genuą. Okazuje się, że przyzwyczajenie do pecorino sardo jest wyjątkowo trwałe. Włosi z Ameryki, którzy raczej stracili kontakt z podstawowymi założeniami tradycyjnej kuchni, nadal kupują w supermarketach Nowego Świata właśnie pecorino z Sardynii.

LOKALNE POTRAWY SARDYNII

PRZYSTAWKI: Agliata – sos na bazie czosnku znany jest w najróżniejszych regionach Włoch. W Piemoncie agliatę, rozumianą jako dodatek do tagliatelle, a nie sos do mięsa, przyrządza się z orzechów włoskich, słoniny i miękiszu chleba albo z czosnku, żółtek jaj, posiekanej natki pietruszki i oliwy extra vergine; istnieje też

agliata zielona, z natką pietruszki, bazylią, natką selera, czosnkiem, oliwą i cytryną. Liguryjczycy przygotowują swoją wersję zwaną ajada z octem i smarują nią gallette del marinaio („chleb rybaka"). Natomiast na Sardynii, zwłaszcza w części katalońskiej, agliata nabiera żywego, czerwonego zabarwienia, ponieważ jej ważnym składnikiem są pomidory. Podaje się ją na przystawkę z rybą, zwłaszcza na zimno, smakuje też wspaniale z ośmiornicą.

Burrida (danie identyczne z liguryjską buriddą) – gotowany rekinek psi z orzeszkami pinii, orzechami włoskimi, kukurydzą, octem, kaparami, bułką tartą, czosnkiem i mąką. Potrawa ta jest znana także w innych regionach Włoch, na przykład w Ligurii – kuchnia sardyńska i liguryjska mają wiele wspólnego. Rybę na burridę najpierw się gotuje, a potem marynuje (na Sardynii z mirtem) przez jedną dobę albo dwie. Według sardyńskich tradycji tak samo postępuje się z kurczakami i prosiętami.

PIERWSZE DANIA: Culingionis albo **culurgiones** – rodzaj dużych „wiązek" makaronu wypełnionych mieszanką ziemniaków i mięty; **fratau**, czasami potrawa sucha, czasami zupa z chleba, którą przyrządza się z płatów carta da musica, dodając tarty ser pecorino i gorący rosół, sos pomidorowy i jaja gotowane na miękko; **kuskus**; **fregola** albo **fregula** – kulki z otrąb (tylko nieco większe od kuleczek kuskusu), z dodatkiem szafranu i jaj, podaje się je z sosem pomidorowym i wędlinami.

DRUGIE DANIA: Langusty; **ośmiornice**; **mięso i ryby pieczone w ogniu**; **leputrida** – wyraźna wariacja na temat hiszpańskiej olla podrida: nóżki wieprzowe, baranina i słonina z warzywami.

DESERY: Spotykamy tu nadzwyczajną różnorodność ciastek i słodyczy, za surowce służą otręby pszenne, **sapa** albo **saba** (gotowany moszcz), **miód**, **migdały**, **owoce kandyzowane**, **skórka pomarańczy**. Warto wymienić **sebadas**, czyli pierogi nadziewane świeżym serem, które smaży się i podaje na gorąco polane miodem; **pàrdulas** to małe, pieczone w piecu „koszyczki" z ciasta wypełnione ricottą albo innym świeżym serem i szafranem; **pabassinas** – rodzaj maleńkich babeczek na bazie mąki, koncentratu z moszczu, migdałów, winogron i skórki pomarańczowej; **pistoccheddus** i **pirrichittus** – ciastka z mąki i jaj z lukrem z cukru i cytryny; **suspirus** – kulki z masy migdałowej, cukru i cytryny, zawinięte w papier jak cukierki;

torrone – nugat z migdałów, miodu i białka jaj; **sardyńskie amaretti** (makaroniki z migdałów); **biszkopty o dziwnych kształtach** oraz **gattò**, **suche torty bez kremu**, z karmelem i sardyńskimi migdałami, których nazwa została zapożyczona z języka francuskiego (od *gâteau*, „ciastko").

LOKALNE PRODUKTY SARDYNII

Według rozpowszechnionego przekonania, za produkty lokalne można uznać wszystkie warzywa i owoce rosnące na wyspie, jako że rośliny uprawia się tu w postaci genetycznie czystej, wyspiarskiej. Gleby Sardynii są żyzne, wszędzie mnóstwo jest **ziół**, **karczochów**, **pomidorów** i **warzyw**, które rosną na ziemi użyźnianej algami morskimi i dzięki temu są dorodne i smaczne. Duże obszary przeznacza się pod uprawę **pszenicy**, którą eksportuje się z Porto Torres (miasta założonego przez Fenicjan i ufortyfikowanego przez Kartagińczyków; w epoce rzymskiej nazywało się Turris Libisonis i było głównym portem cesarstwa rzymskiego do handlu zbożem).

Ser pecorino sardo. Ten owczy ser ma bardziej delikatny smak niż pecorino romano, ponieważ do jego produkcji nie używa się podpuszczki baraniej, ale cielęcej. Dużo delikatniejszy jest też fiore sardo, lekko wędzony, w którego formach rzeźbiono stylizowane kwiaty, na przykład lilie. **Ser casu marzu** (z robakami) z prowincji Sassari i Nuoro; **casizolu**, ser ciągliwy, który do niedawna był mało znany i prawie niewytwarzany; został przywrócony do życia przez aktywistów ruchu Slow Food. Sardyńskie **karczochy**, **pomidory camone**; **ikra cefala**; sardyński **miód**; **mirt**; **szafran**; **chleb carasau** („papier nutowy").

LOKALNY NAPÓJ: Mirto – likier z roztartych jagód mirtu, rośliny poświęconej Wenerze.

SZCZĘŚCIE

Ktoś, kto przeczytał tę książkę, nie będzie zadawał sobie pytania: Dlaczego Włosi lubią rozmawiać o jedzeniu? Już Petrarka zauważył w *De remediis utriusque fortunae* (O środkach zaradczych w dobrej i złej doli), że jego krajanie wolą rozprawiać raczej o jedzeniu niż o literaturze i „krytykować raczej kucharzy niż pisarzy".

Jednak jeśli dobrze przyjrzeć się sprawie, to także wtedy, gdy krytykuje się pisarzy, gdy tworzą się ruchy literackie lub artystyczne, odkrywa się, że myśli nieuchronnie powracają do problemów kuchni, stołu i jedzenia. Weźmy na przykład futurystów z ich rewolucją kulturalną i przeczytajmy proklamacje, jakie ogłaszali od pierwszej chwili: *Chociaż zdajemy sobie sprawę, że ludzie, którzy żywili się źle albo w sposób niewybredny, dokonali w przeszłości wielkich czynów, stwierdzamy tę oto prawdę: myśli się, marzy i działa stosownie do tego, co się pije i je*[189].

Tak więc Włosi uznają potrzebę, a nawet absolutną konieczność rozmawiania o jedzeniu, zwłaszcza zaś rozmawiania przy stole (są to dla nich najmilsze chwile!). Sławny metafizyk i filozof kuchni, Brillat-Savarin, wśród różnych rozkoszy stołu szczególnie cenił sobie radość płynącą z biesiadnej rozmowy. Jedzenie, pisał, to największa przyjemność, jakiej doznaje się w życiu.

> *5. Stwórca, każąc człowiekowi jeść, aby mógł żyć, za zachętę dał mu apetyt, a za nagrodę – przyjemność* (...).

7. Rozkosze stołu są przywilejem każdego wieku, każdej kondycji, każdego kraju, każdego dnia; mogą być w zgodzie z wszelką przyjemnością i one na ostatek są nam pociechą po utracie innych (...).

9. Odkrycie nowego dania większym jest szczęściem dla ludzkości niż odkrycie nowej gwiazdy (...).

Rozkosze stołu są doznaniem przemyślanym, zależnym od miejsca, od rzeczy i osób towarzyszących posiłkowi (...).

Przy pierwszym daniu, gdy zaczyna się obiad, każdy tylko zajada, nie mówiąc nic i nie zwracając uwagi na to, co może być powiedziane; jakiekolwiek miejsce dany człowiek zajmuje w społeczeństwie, zapomina o wszystkim: jest teraz pracownikiem wielkiej przetwórni. Lecz gdy potrzeba została po części zaspokojona, rodzi się myśl, nawiązuje się rozmowa, wkracza nowy porządek i ten, kto był dotąd jedynie zjadaczem, staje się współbiesiadnikiem mniej lub bardziej przyjemnym, zależnie od zasobów, jakimi obdzielił go Pan wszystkich rzeczy[190].

Prawdą jest, że nie wszyscy filozofowie myśleli tak jak on, a hipochondryczny Giacomo Leopardi nader sceptycznie odnosił się do biesiadnych rozmów:

W żaden sposób nie mogę pojąć, że ta jedyna godzina dnia, w której ma się zajęte usta, w której zewnętrzne organy mowy mają inne zajęcie (i jest to zajęcie bardzo interesujące, które ze wszech miar powinno być wykonane dobrze, gdyż dobre samopoczucie, dobry stan fizyczny, a zatem także moralny i mentalny człowieka zależy w największej mierze od dobrego trawienia, a trawienie nie może być dobre, jeżeli nie zostało dobrze rozpoczęte już w ustach, jak o tym pouczają znane przysłowie i medyczny aforyzm), aby w tej właśnie godzinie miało się mówić więcej niż kiedy indziej, jako że wiele osób znajduje, iż oddając się z różnych powodów przez całą resztę dnia studiom albo przebywając w ustroniu, rozmawiają tylko przy stole...[191]

Jednak na przekór poglądom tego rodzaju milczków, większość Włochów, a także prawdziwi miłośnicy Włoch, byłaby gotowa zrezygnować z rozmawiania

przy stole o jedzeniu tylko wtedy, gdyby usechł im język. Zgodnie z tą filozofią, komunikowanie światu własnych kulinarnych gustów oznacza deklarowanie zarówno przynależności do jakiegoś miasta czy osady, jak i do makroregionu kraju – jego części wschodniej lub zachodniej, północnej lub południowej – a także osobiste włączenie się w wielką włoską tradycję kulinarną, tak popularną i lubianą. Zapoznając się z kolejnymi rozdziałami tej książki, czytelnik mógł zobaczyć, w jaki sposób włoski kodeks kulinarny odbija zarówno różnorodność małych ojczyzn, jak i ogólny sens całej historii włoskiej kultury, która jest kolażem różnych kultur.

Gazeta „Il Fischietto" zamieściła trzynastego stycznia 1849 roku *Historyczną scenę w Caffè del Cambio*, w której pewien Demokrata rzuca stołkiem w głowę Arystokraty:

> *[Salę wypełnia tłum posilających się, wśród których jest wielu deputowanych].*
> *Baron N.: Kelner, proszę podać mi chleb.*
> *Kelner: Życzy pan sobie paluszki?*
> *Baron: Nie jadam paluszków. Nie chcę przyłączać się do Piemontu.*
> *Piemontczyk: Kelner!*

Kelner: Słucham?
Piemontczyk: Proszę podać mi talerz zakąsek.
Kelner: Życzy pan sobie salami?
Piemontczyk: Nie, nie chcę salami. Nie chcę przyłączać się do baronów objętych ułaskawieniem[192].

Ten krótki przykład pokazuje, że kulinarna metafora potrafi przekazać treści polityczne i ideologiczne, zastępując długi, pragmatyczno-racjonalistyczny wykład. Ponadto kulinarna metafora ma tę zaletę, że zawiera pewną dozę dobrotliwego humoru, który jest głównym spoiwem i podstawową siłą napędową włoskiej kultury.

Także literatura, malarstwo i historia mówią do nas językiem kodu kulinarnego. Kodu, który obejmuje zabawne metonimie, wszelkiego rodzaju żarty i parodie, dzięki którym wszyscy mogą się zabawić.

Mówiąc o małych włoskich ojczyznach, nie zawsze zdajemy sobie sprawę, jak bardzo różne obszary identyfikują się w świadomości Włochów z określonymi produktami albo potrawami, których nazwy są w stanie zastąpić szczegółowe opisy kultury i historii jakiegoś regionu. W tych nazwach zamknięte są cała geografia Włoch i historia tych, którzy nimi władali, historia inwazji i najazdów, politycznych przetargów i wojen.

Neapolitański pisarz Gabriele Fasano (druga połowa XVII wieku) w swym *Tasso napoletano. Gerusalemme liberata votata a llengua nostra* (Neapolitański Tasso. Jerozolima wyzwolona opowiedziana naszym językiem) wymienia zabawne przezwiska mieszkańców różnych włoskich okolic: Lombardczycy to „żabojady"; Wenecjanie – „polentojady"; mieszkańcy Vicenzy – „kotojady"; toskańscy i emiliańscy górale – „kasztanojady"; mieszkańcy Cremony to „zjadacze fasoli"; Abruzzów – „zjadacze grzanek maczanych w tłuszczu"; florentczycy to ci, którzy „srają grochem", a neapolitańczycy „liśćmi" albo „zieleniną": „tak nas nazywają przez antonomazję, zamiast mówić »neapolitańczycy«". Antonio Abbondanti nazwał Neapol *miastem brokułów* w „Gazzette menippee di Parnaso" (Gazetka satyryczna na Parnasie):

> *...a co najważniejsze, to dużo brokułów* [...].
>
> *A jego położenie tak powabne, pogodne,*
> *że zda się, przyroda rządy tu sprawuje*
> *na tej ziemi tak bardzo żyznej i płodnej,*

co ją, zda się, kwiecień wciąż zielenią maluje
wśród krągłych głów kapusty, miękkiego listowia
i na siedmiu tronach panów w złotogłowiach...

Ten sam Antonio Abbondanti w książce *Viaggio in Colonia* (Podróż do Kolonii) pisze o pochodzącym z Neapolu księciu Bisignano (którego posiadłości położone są w Kalabrii):

...na owej [łodzi] *przez odmęty słone*
puścił się książę z Bisignano
ku ojczystym brokułom i przejrzystym wodom...

Andrea Perruccio napisał żartobliwy poemat *L'Agnano zeffonato* (Agnano pokonany), w którym herb Neapolu przybrał na sztandarze postać brokułu:

I ten to prowadził neapolitańczyków,
wśród których liście wielce się panoszą [...].

A na swej chorągwi wiązankę obnoszą
brokułów i napis tam taki widnieje:
„W brzuchu na zwycięstwo pokładamy nadzieję!".

To skojarzenie (sztandar Neapolu z wyobrażeniem brokułu) podsunęło nam myśl o metaforycznym określeniu go mianem „jadalnych sztandarów" potraw i produktów regionalnych. W opowiadaniu Giambattisty Basilego czytamy:

Żegnajcie, pasternaki, z waszymi martwymi liśćmi; żegnajcie, precelki i kaszanki; żegnaj, kapusto, i ty, brzuszku tuńczyka. [...] *Żegnaj, Napoli non plus ultra.* [...] *Odjeżdżam i pozostanę wdowcem po twoich garnkach dwojaczkach, oderwany od tej pięknej zagrody... brokuły moje, zostawiam was za plecami!*

Już od czasów starożytnych ludność Półwyspu Apenińskiego, Sycylii i Sardynii zwracała uwagę na pochodzenie wszelkich produktów, które trafiały na stół. Szczególną kompetencją w tej materii odznaczali się smakosze cesarskiego Rzymu. Juwenalis tak wspomina niejakiego Montanusa:

> [...] *Bardziej wygłodniały*
> *Nie był nikt w owych czasach. Ostrygę spod skały*
> *Lukryńskiej czy z grodziska Circe, czy ze strony*
> *Rutupijskiej połykał na równi spragniony,*
> *A skąd pochodzi – mówił na pierwsze wejrzenie*[193].

Ta sztuka odgadywania, skąd biorą się produkty żywnościowe, graniczyła u starożytnych z manią. Ogromną wagę przypisywano nie tylko miejscu ich pochodzenia, ale także chwili, w jakiej schwytano zwierzę albo zebrano owoce przeznaczone na stół. Jean-François Revel tak pisze o kucharzu Archestratosie z Sycylii:

> *Ale wśród rad Archestratosa uderza przede wszystkim poświęcanie nadzwyczajnej uwagi miejscom pochodzenia. Jest to stała właściwość starożytnej kuchni: miejsce, w którym chwyta się zwierzę, region, w którym uprawia się warzywo albo owoc, są przedmiotem równie (albo bardziej) skrupulatnej i wszechstronnej uwagi, jak sposoby gotowania czy przyrządzania. Wydaje się, że ludzie starożytni byli* ***bardziej niż my wrażliwi na smakowe różnice zależne od różnych miejsc i na właściwości różnych stref*** [wyróżnienie autorki]. *Jesiotra należy jeść przede wszystkim w Rodi. Jeśli znajdzie się jakiś na targowisku w tym mieście, powiada Archestratos, to jeśli okaże się to konieczne, trzeba „zdobyć go siłą, choćby za cenę poniesienia prawnych skutków takiego gwałtu”*[194].

Francuski uczony, mówiąc w pierwszej osobie o współczesnych nam ludziach, którzy w porównaniu ze starożytnymi mają mniej wyostrzoną wrażliwość na smak lokalnych produktów, być może nie ma na myśli Włochów. Bo jeśli chodzi

o Włochów, to możemy śmiało powiedzieć, że wszystko jest tak, jak było za czasów Archestratosa. W głębinach psychiki każdego Włocha od wieków trwa silna świadomość przynależności do miejsca pochodzenia albo miejsca stałego zamieszkania (małej ojczyzny). Jest to uczucie, które staje się rodzajem lokalnego patriotyzmu i objawia się często poprzez kod społecznej identyfikacji opartej na subtelnych kryteriach kulinarnych: „Jestem z tych, którzy jedzą to czy tamto, i odczuwam wrogość wobec tych, którzy jedzą co innego".

Pierwszego stycznia 1817 roku Stendhal pisał:

> *Wydrukowanie najdrobniejszej krytyki wymierzonej w poetę albo rzeźbiarza z jego miasta wprawia Włocha w stan furii, która objawia się w najbardziej wulgarnych obelgach. Ja, który uważałem, że bolończycy są tak inteligentni, jestem prawie gotowy odwołać to, com powiedział. Przez półtorej godziny znosiłem najgłupszy przedpokojowy patriotyzm, i to w najlepszym towarzystwie. To jest prawdziwa wada Włocha...*[195]

W rezultacie każdy ze wszystkich sił walczy z „innymi", broniąc tego, co swojskie i specyficzne. Prawo to regulowało życie średniowiecznego miasta, w którym odseparowanych od siebie sąsiadów (z różnych dzielnic albo zakątków) dzieliła odwieczna wrogość, opisana już przez Szekspira. Ale i dziś jeszcze, w dniach lipcowego czy sierpniowego wyścigu na placu del Campo w Sienie, reprezentanci dzielnicy Onda rywalizują ze zwolennikami dzielnicy Tortuca w karkołomnych zmaganiach, narażając reputację i życie.

> *Jak pan wie, naród ten nie jest zgodny. Bergamo nie znosi Mediolanu, który jest też znienawidzony przez Nowarę i Pawię. Jeśli chodzi o mediolańczyka, martwi się on, żeby dobrze zjeść, żeby zaopatrzyć się w dobry* pastran [płaszcz] *na zimę, i nikogo nie darzy nienawiścią. Nienawiść zmąciłaby jego spokojne samozadowolenie. Florencja, która w przeszłości bardzo brzydziła się Sieną, dziś nie darzy nikogo niechęcią z powodu własnej niemocy. Na próżno próbuję znaleźć trzeci wyjątek. Wszystkie miasta odczuwają odrazę do swoich sąsiadów, którzy odpłacają im śmiertelną nienawiścią...*[196]

Mimo wszystko ten pełen kontrastów świat szalejących namiętności, różnorodnych zamiłowań, gotowości do walki o własną dzwonnicę jest w rzeczywistości bardzo jednolity. To krążenie wokół prowincjonalnego narcyzmu zbiega się i łączy, zwłaszcza przy stole, w imię wspólnego kulinarnego języka. Jedność pod „jadalnymi sztandarami" łączy cały naród. Mimo ogromnego zróżnicowania włoskiego półwyspu niektóre gastronomiczne motywy napełniają jednakową dumą zarówno dusze mieszkańców południa, jak i północy Włoch.

Jest to przede wszystkim duma z niezrównanej jakości kawy, prawdziwej włoskiej kawy, parzonej jak Pan Bóg przykazał.

Kolejnym przedmiotem dumy Włochów są lody. Zamiłowanie do krajowych lodów realizuje się zresztą raczej w sferze pojęciowej i nie ma związku z ich rzeczywistym spożyciem. Wielu dorosłych Włochów z żalem rezygnuje z lodów z obawy przed przybraniem na wadze. Jednak Włosi mają powody, aby chlubić się swoim przemysłem „potraw chłodzących". Już od czasów średniowiecznych z włoskim *know-how* związana jest legendarna (z technologicznego punktu widzenia) sztuka ochładzania wszystkiego – wody, sorbetów[197], lodów[198].

Interesujące jest to, że Włosi, będąc pionierami przemysłu „potraw chłodzących", jednocześnie cierpią na śmieszną fobię: dziką nienawiść do wszelkich

mrożonek. Zamrożone produkty z supermarketów kupowane są niechętnie, przeważnie z konieczności (trzeba mieć w zamrażarce zapas „na wszelki wypadek"). Poza tym, gdy tylko klient zauważy w restauracyjnym jadłospisie maleńki obrazek płatka śniegu (oznacza on, że potrawa przyrządzona jest z mrożonej ryby albo mięsa), natychmiast decyduje się nie zamawiać tego dania, a niektórzy odkochują się wręcz w takiej w restauracji. Dumny z cudownego smaku własnych owoców (...w Ameryce owoce są piękne, ale nie mają żadnego smaku...), włoski nabywca zerka nieufnie na egzotyczne owoce importowane latem i zimą (...pewnie je zamrozili...), pociągają go za to produkty sezonowe, a jeszcze bardziej te, które wyhodowano we Włoszech.

Ta nieufność dorównuje niemal nienawiści do produktów z surowców genetycznie modyfikowanych, których zresztą nikt we Włoszech nie widział, jako że ich import jest prawnie zabroniony (zob. rozdz. *Dieta śródziemnomorska*). Rozmowy przy stole poświęcone temu tematowi dostarczają materiału do artykułów prasowych, a dyskusja o artykułach prasowych staje się pretekstem do nowych rozmów, które, prawdę mówiąc, często spłycają zagadnienie. I tak wstrząśnięta wysłanniczka „Corriere della Sera" do Japonii wymienia straszliwie wygórowane ceny owoców w supermarkecie w Tokio: czereśnie liczy się na sztuki, a ich koszyczek kosztuje od 100 dolarów w górę; jedno czerwone, błyszczące jabłko albo cztery truskawki kosztują 60 dolarów, tyle samo banan lub piętnaście winogronowych kulek, *tak identycznych, że się wydaje, iż zrobiono je z marcepanu*. Aż do końcowego wniosku: *...i oczywiście nie mają one żadnego smaku*[199]. Określenia „czerwone i błyszczące" albo „identyczne" (w odniesieniu do winogron) mają na celu skierowanie szokującego wrażenia, jakie w czytelniku obudziły przekraczające miarę ceny, na nienaturalny wygląd produktów, to jest na ich prawdopodobną „fałszywość". W ten sposób daje się czytelnikowi delikatnie do zrozumienia, że nie powinien narzekać: dzięki Bogu we Włoszech kilogram czereśni kosztuje w sezonie cztery euro, a w dodatku czereśnie te mogą być robaczywe, a więc naturalne, hurrra!

Tak funkcjonuje kod kulinarny: przekazuje przesłania i wieści. Przesłanie szacunku dla samych siebie, dumy, szczęścia i współuczestnictwa. Pozwala wyrównać duże różnice społeczne, a nawet uchronić przed niesławą. Sabaudzki książę Wiktor Emanuel, który wrócił do Włoch z trwającego niemal całe jego życie politycznego

wygnania i kilka lat po powrocie (w czerwcu 2006 roku) trafił do więzienia w Potenzy za korupcję, na pytanie dziennikarzy, jak znosi uwięzienie i wstyd, odparł: *Zawsze mówiłem, że wszędzie we Włoszech jada się jednakowo dobrze*.

Ippolito Nievo pisał:

> *W Bolonii zjada się w ciągu roku więcej niż w Wenecji w ciągu dwóch lat, w Rzymie trzech, w Turynie pięciu, a w Genui dwudziestu. Jednak w Wenecji jada się mniej z powodu scirocca, a w Mediolanie więcej dzięki kucharzom. Jeśli chodzi o Florencję, Neapol, Palermo, to pierwsze z tych miast jest zbyt kapryśne, aby zachęcić swoich biesiadników do obżarstwa, a w pozostałych dwóch kontemplacyjny żywot zapewnia wypełnianie żołądka poprzez pory, bez męczenia szczęk. Żyje się powietrzem nasyconym lotnym olejkiem cedratów i bujnym pyłkiem fig. A jak poza tym wyglądają sprawy związane z jedzeniem? Doskonale, ponieważ trawienie przebiega proporcjonalnie do aktywności i dobrego humoru. Inteligentna i urozmaicona rozmowa, która niczym ręka na klawiaturze porusza wszystkie struny waszej duszy, zachęca umysł i język do wyścigu, do skoków tu i tam, dokąd tylko zostaną wezwane, która pobudza wasze życie intelektualne, przygotowuje was do obiadu lepiej niż wszystkie esencje i wermuty świata. Nic dziwnego, że wermut wynaleziono w Turynie, gdzie ludzie nie są zbyt skorzy do rozmowy i do śmiechu...*[200]

Nie można lepiej przedstawić tej ważnej cechy języka kulinarnych aluzji. W opinii Włochów tam, gdzie jada się z apetytem, gdzie trawienie przebiega doskonale, tam są aktywność i dobre samopoczucie, sprawiedliwość i inteligencja. Po pogodnej i zadowolonej minie sprzedawcy wielu ocenia jakość jego towaru. Gastronomowie posługują się nader precyzyjnymi regułami, które pomagają znaleźć surowce wysokiej jakości. Oto genialna reguła wynaleziona w XVI wieku przez Castore Durantego: aby porównać jakość warzyw i owoców, zaleca on przyjrzenie się wyglądowi opiekunów winnic, ogrodów i pól. Pisarz zapewnia, że im bardziej zadowolony i rumiany jest stróż, tym lepsze są owoce i winogrona, których pilnuje, albowiem stróże żywią się przeważnie tym, co powierza się ich opiece.

Cała literatura przekonuje nas, że Włoch, który je ze smakiem i zna się na kuchni, nie może być nikczemnikiem, draniem ani kłamcą. Nawet policjanci oceniają różne osoby według tej zasady! Komisarz Montalbano z powieści Andrei Camilleriego, który nieufnie odnosił się do kobiety – świadka w prowadzonym przez niego śledztwie – obdarza ją pełnym zaufaniem z chwilą, gdy poznaje jej stosunek do jedzenia:

– Cóż, dziękuję pani i... – zaczął komisarz, wstając.

– A może zostanie pan na obiedzie?

Montalbano poczuł, jak blednie mu żołądek. Pani Clementina była dobra i miła, lecz powinna odżywiać się kaszką i gotowanymi kartoflami.

– Tak naprawdę to mam dużo do...

– Pina, pokojówka, jest znakomitą kucharką, może pan mi wierzyć. Dziś przygotowała makaron alla Norma, wie pan, ze smażonymi bakłażanami i solonym twarogiem.

– Jezu! – westchnął Montalbano i usiadł.

– A na drugie duszoną wołowinę.

– Jezu! – powtórzył Montalbano.

– Dlaczego pan się tak dziwi?

– Czy to nie za ciężkie jedzenie dla pani?

– Niby dlaczego? Żołądka mogłyby mi pozazdrościć dwudziestoletnie dziewczyny, które cały dzień opędzają jednym jabłkiem i sokiem z marchwi. Czy również pan podziela zdanie mojego syna Giulia?

– Nie miałem przyjemności zapoznać się z jego poglądami.

– Mówi, że w moim wieku nie wypada się tak odżywiać. Uważa, że jestem wręcz nieprzyzwoita. Według niego powinnam jeść papki. A więc jak, zostaje pan?

– Zostaję – odpowiedział zdecydowanie komisarz[201].

Zastanawiając się nad sprawami żywienia, Goethe odkrył, że Włosi są zdumiewająco wielkoduszni, obcy grubiaństwu i pysze, cechom częściej spotykanym u innych narodów (notatka z pierwszego września 1786 roku).

W śliczną słoneczną pogodę przyjechałem do Bolzano. Ucieszyłem się na widok tylu kupieckich twarzy. Miny świadczyły o życiu czynnym i dostatnim. Na placu siedziały przekupki z owocami w okrągłych płaskich koszach o średnicy przeszło czterech stóp. Brzoskwinie i gruszki ułożone były tak, by się nie obtłukły. Przypomniałem sobie słowa, które widziałem na oknie gospody w Regensburgu:

Jak brzoskwinie i melony
Są dla ust barona,
Tak dla durniów rózgi, kije,
według Salomona.

Jasne, że napisał to jakiś baron północny, ale jest równie oczywiste, że zmieniłby zdanie, gdyby dłużej pobył w tych stronach[202].

Bo też od czasów starożytnych Rzymian temat jedzenia na tej płodnej ziemi miał przeważnie wesołe zabarwienie – oczywiście z wyłączeniem okresów wojen, epidemii, klęsk żywiołowych. Człowiek, także biedny, często odnosił się do jedzenia z pogodną godnością:

Znałem starca z Korikum, miał on morgów pola
Opuszczonego kilka, nie była to rola
Zdatna dla zbóż, winnicy ani dla chudoby.
Tam wśród krzewów warzywa sadził dla ozdoby,
Grządki dokoła były białymi liliami
Strojne, wiotką werbeną i drobnymi makami,
Duszą królom był równy. Gdy wracał wieczorem,
Stół się własnych owoców pokrywał doborem[203].

Ulegając wpływowi postawy poetów antycznych względem ziemi i codziennego życia, idąc śladami sławnych poprzedników, którzy wcześniej opisywali Włochy, takich jak Gregorovius, Burckhardt, Vernon Lee, Stendhal i Goethe, i oczywiście przyglądając im się własnymi oczami, także Paweł Muratow idealizował włoskiego wieśniaka:

...nasycić się najgłębszą sympatią dla ludowego pierwiastka włoskiego. Cóż za fantastyczny tłum przewija się wąskimi uliczkami miasta! Cóż za serdeczność i uprzejmość względem cudzoziemca, jaka godność i poczucie własnej tożsamości, umiejętność obcowania z ludźmi i pozostawania sobą, przebywania wśród wielu osób i zachowania własnego ludzkiego oblicza! W takim tłumie nie do pomyślenia jest panika, nie ma on nic ze ślepego stada zwierząt, tu każdy zna swoje miejsce i uznaje miejsce innego, nikt was nie wyrzuca, nie popycha i nawet w chwilach największego podniecenia nie słyszy się ani jednego wulgarnego słowa[204].

Aby przeniknąć sekret tej dotykalnej materialności, w której zmagazynowana jest wielka duchowość, potrzebna była szczegółowa analiza. Znaczną część faktów i informacji znam „z autopsji". Mieszkając od dwudziestu lat we Włoszech, nasyciłam się już włoskimi pojęciami i do pewnego stopnia nauczyłam się rozróżniać odcienie. Jednak pewne rzeczy, cokolwiek by rzec, są bardziej widoczne z zewnątrz. W tym sensie miałam więc uprzywilejowane stanowisko obserwacyjne – mogłam bowiem spojrzeć na włoskie sprawy zarówno „od środka", jak i z zewnątrz. Goethe rozumiał ten mechanizm, gdy zwierzał się siódmego listopada 1786 roku: *Zdarzało mi się*

dawniej marzyć o podróży po Włoszech w towarzystwie wykształconego Anglika, biegłego w historii powszechnej i w historii sztuki...[205]

Moim zdaniem uniwersalnym kluczem do zrozumienia Włoch, ich „autentyczności", jest właśnie kodeks kulinarny. Pomysł zajęcia się tematem jedzenia już dawno temu podsunęła mi interesująca notatka genialnego rosyjskiego filozofa, niedawno zmarłego Michaiła Gasparowa:

> *O. Sedakowa powiedziała: „W swojej relacji Umberto Eco starał się wykazać bardzo obszernie i z pasją, że w świecie nie istnieje ani nie może istnieć żadna autentyczność. Gdy jednak poszliśmy na obiad, tak uważnie przeglądał menu, że pomyślałam: Nie, i dla niego istnieje coś autentycznego".*

Szukając klucza, który pozwoliłby odkryć autentyczność i tajemnicę Włoch, sekret skomplikowanego zamka otwierającego drzwi do tego kraju i do jego kulinarnego kodeksu, przemierzyliśmy półwysep z północy na południe. Uchyliły się przed nami odrzwia gastronomicznych świątyń. Kiedy indziej udało się nam zajrzeć przez okno. Okno kuchni. Tam, w środku, jest natchnienie i światło duszy największego włoskiego poety – Beatrycze.

SPOSOBY PRZYRZĄDZANIA MIĘSA, RYB, JAJ I WARZYW

A beccafico – przyrządzanie małych ryb: rozcięte ryby bez głów posypuje się bułką tartą i serem, a potem piecze w piecu.

A scapece (z hiszp. – „marynowane") – przygotowanie ryby: usmażoną rybę posypuje się bułką tartą i przyprawia oliwą, octem, czosnkiem i miętą, je się na zimno.

Affogato – zanurzone we wrzącym płynie.

Al cireghet – piemoncka nazwa jajecznicy na maśle.

All'agro – w kwaśnym sosie.

All'americana – w sosie z krewetek.

All'uccelletto – pokrojone na małe kawałeczki i usmażone w oliwie, czosnku i rozmarynie.

Alla cacciatora – przyrumienione na wolnym ogniu w oliwie z rozmarynem, czosnkiem i ostrą papryką, potem duszone w winie.

Alla canevera – zamknięte w krowim pęcherzu, potem ugotowane we wrzącej wodzie z użyciem specjalnej rurki, umożliwiającej uchodzenie powietrza z pęcherza.

Alla diavola – duszone w occie z czarnym pieprzem, czerwoną papryką chili i sosem pomidorowym.

Alla giudia – smażone we wrzącej oliwie.

Alla livornese – duszone w sosie pomidorowym z oliwą, czosnkiem, cebulą, liśćmi laurowymi i natką pietruszki.

Alla piastra – pieczone na gorącej płycie.

Alla romagnola – z groszkiem i sosem pomidorowym.

Alla tartara – surowe, mielone, z pikantnym sosem.

Alla toscana – marynowane przez dwadzieścia cztery godziny ze skórką cytryny, oliwą, listkiem laurowym, estragonem i trybulą, następnie duszone z ziemniakami i grzybami.

Alla vaccinara – duszone na wolnym ogniu w sosie pomidorowym, z selerem naciowym, kawałkami boczku, białym winem, cebulą, marchewką.

Arracanato (omułki arracanate, sardele arracanate) – smażone na patelni w oliwie, pomidorach i białym winie, z oregano, czosnkiem i natką pietruszki.

Bagnomaria – gotowane w garnku wstawionym do większego garnka z wrzącą wodą; nie jest to równorzędne z gotowaniem na parze, gdy produkt znajduje się w koszyczku albo w cedzaku.

Brasato – pieczone; wcześniej zrumienione, a potem trzymane długo w gorącym piecu.

Escabeche – to samo co *a scapece*.

Gratinato – zapiekane w piecu, tak że na powierzchni potrawy tworzy się złotawa „skorupka", zwykle z tartego parmezanu, rzadziej z beszamelu czy śmietany.

Grigliato – pieczone na grillu (ruszcie).

In cagnone – przyprawione sosem z masła rozpuszczonego na patelni z czosnkiem i szałwią (gotowany ryż).

In carpione – upieczone, a potem zamarynowane w occie.

In cereghin – mediolańska nazwa jajecznicy na maśle.

In civet – gotowane w czerwonym winie z cebulą, przyprawione marynatą z krwi, w której mięso moczyło się przed gotowaniem.

In salmì – marynowane przez dwa dni w kawałkach, potem duszone w winie z korzeniami.

SOSY DO MAKARONU

Aglio-olio-peperoncino (czosnkowy z oliwą i ostrą papryką) – wrząca oliwa, czosnek, papryka chili, sól.

Al pepe e cacio (z pieprzem i serem) – tarta sproszkowana ostra papryka, czasami parmezan.

Al pomodoro e basilico – świeże pomidory, ciepła oliwa, bazylia, sól.

All'amatriciana – wędzone mięso z policzka wieprzowego pokrojone w kostkę, pomidory, cebula, ser owczy (pecorino).

All'arrabbiata – pomidory, boczek albo słonina, czosnek, cebula, winogrona, oliwki, ostra papryka, białe wino, ser owczy (pecorino).

All'ortolana – cebula, czosnek, papryka, bakłażany, pomidory i natka pietruszki.

Alla brava – cebula, krewetki, śmietana, tymianek, majeranek.

Alla caprese – mozzarella z mleka bawolego, pomidorki koktajlowe, kapary.

Alla carbonara – boczek, jaja, śmietana, tarty parmezan.

Alla ciociara – mozzarella z mleka bawolego, anchois, czosnek, pomidory, czarny pieprz w ziarenkach i cukier.

Alla contadina – pomidory, oliwa, oregano i ser.

Alla Gaeta – sos z mięsa prosiąt (warchlaków) dzika.

Alla marinara – sos pomidorowy, oliwa, czosnek.

Alla napoletana – ricotta, mozzarella, jajko i szynka.

Alla Norma – bakłażany, pomidory, ricotta, czosnek.

Alla papalina – surowa szynka, jajko, parmezan, cebula, śmietana.

Alla pizzaiola – pomidory, oliwa, oregano, czosnek.

Alla potentina – białe wino, jaja, biały ser scamorza, oliwa, wszystko posypane bułką tartą.

Alla puttanesca – anchois, czarne oliwki, kapary, pomidory, czosnek, pikantna papryka i oliwa.

Alla romana – pokrojone w kostkę wędzone policzki wieprzowe, groszek, cebula, jajko, pieprz, pecorino.

Alla sarda – oliwa, szałwia, białe wino, rosół, oliwki i bazylia.

Alla siracusana – brokuły, namoczone rodzynki, czosnek i dwa rodzaje sera caciocavallo, świeży i dojrzały.

Alla trasteverina (Trastevere – dzielnica Rzymu) – anchois, tuńczyk, borowiki i pomidor.

Alle vongole – rozgrzana oliwa, czosnek, natka pietruszki, świeży pomidor i małże.

Con le sarde (z sardynkami) – sardynki, rodzynki, migdały, cebula, szafran, orzeszki pinii.

Del buongustaio (dla smakosza) – pieczona gotowana szynka, mielone mięso, pomidory, czosnek, natka pietruszki, oliwa, bazylia, tarty ser.

Pesto genovese (genueński sos pesto) – bazylia, czosnek, orzeszki pinii, ser owczy pecorino sardo i oliwa.

Pesto siciliano (sycylijski sos pesto) – pomidory, bazylia, pikantny ser z Ragusy, ostra papryka, czosnek, oliwa.

Pesto trapanese (sos pesto z Trapani) – bazylia, czosnek, pomidory, migdały, oliwa (przepis ten nie przewiduje użycia sera).

Te same składniki dodaje się do pizzy i wtedy ma ona odpowiadającą im nazwę.

ZESTAWIENIA RÓŻNYCH RODZAJÓW MAKARONU I POTRAW MĄCZNYCH Z SOSAMI

Agnolotti (średnica lub bok – 50 mm; ravioli okrągłe albo kwadratowe z bułką tartą, mięsem, warzywami i serem) – z ziemniakami (Friuli); z trzema rodzajami mięsa: z wieprzowiną, mięsem królika, pastą z salami, kapustą (Trydent i Górna Adyga); z sosem na truflach (Piemont); z ragù i parmezanem (Emilia-Romania); ze szpinakiem, ricottą, parmezanem, jajkiem, gałką muszkatołową i szałwią (Marche).

Amorini (przekrój 5 mm, długość 50 mm, rurki skręcone w spiralę) – z orzechami, majerankiem, śmietaną i tartym serem (Abruzja).

Anelli (krążki o średnicy 8 mm) – z sosem orzechowym (Liguria).

Anolini (średnica 4 mm, okrągłe ravioli; okolice Parmy i Piacenzy, Emilia-Romania) – z rosołem albo z sosem z duszonej wołowiny.

Avemarie (cylindry 20 mm średnicy, długości 20 mm) – w rosole (w całych Włoszech); w sosie szafranowym (Sycylia i Lombardia).

Ballerine (zwinięte w rożek) – z sosem sardelowym (w całych Włoszech).

Bavette (tasiemki o szerokości 1,8 mm, długie i płaskie) – z rybą (Livorno, wybrzeże toskańskie); z grzybami (Apulia); alla trasteverina: anchois, tuńczyk, borowiki i pomidory (Lacjum); z tuńczykiem, oliwkami, kaparami, oregano (Wyspy Liparyjskie, Sycylia).

Bigoli (grube spaghetti o przekroju 3 mm, długie, okrągłe i pełne) – z kaczką (Wenecja Euganejska); z purée z sardynek (Wenecja Euganejska).

Bombolotti (karbowane z zewnątrz cylindry o średnicy 20 mm i wysokości 30 mm) – allo sparaceddo: z brokułami i kiełbasą, czosnkiem i parmezanem, mlekiem, gałką muszkatołową (Neapol, Kampania).

Bucati (długie, okrągłe rurki o przekroju 4–5 mm) – all'amatriciana: wędzone policzki wieprzowe pokrojone w kostkę, pomidory, cebula, ser owczy pecorino (Lacjum).

Bucatini (rurki o długości 300 mm, a nawet i więcej) – garganello: z dziką kaczką (Trydent); z grzybami (Emilia-Romania); all'amatriciana (Lacjum); alla romana: wędzone policzki wieprzowe pokrojone w kostkę, groszek, cebula, jaja, pieprz, ser pecorino (Lacjum); alla Gaeta: z sosem z prosiąt dzika (Kampania); alla Norma: bakłażany, pomidory, ser ricotta, czosnek (Sycylia); z sardynkami (Palermo, Sycylia); alla brava: cebula, krewetki, śmietana, tymianek, majeranek (w całych Włoszech).

Busa albo **busiati** (płaski makaron robiony ręcznie, zwinięty na drucie do robótek, czyli *la busa*, w spiralki o przekroju 20 mm i długości 100 mm) – z sosem z borowików (Toskania); z ragù z wieprzowiny (Sycylia).

Canederli (od niem. *Knödeln*, gnocchi o średnicy 40 mm) – knedle z chleba, specku (wędzonej szynki z warstwą słoniny), mleka, mąki i jaj; podaje się je w zagęszczonym bulionie (Trydent i Górna Adyga).

Cannelloni (rurki o przekroju 30–40 mm i długości 100–150 mm) – agliata: z czosnkiem (Piemont); faszerowane jajami, wątróbkami i podrobami kurczaka z czosnkiem, szynką i natką pietruszki; z sosem z podrobów z drobiu, cebulą, rosołem, tartym parmezanem, gałką muszkatołową i białym winem (Rzym, Lacjum); alla partenopea: ser ricotta, mozzarella, jaja, pieczona gotowana szynka (Neapol, Kampania); z brokułami (Sycylia); z orzeszkami pinii, rodzynkami, ricottą i papryką (Sycylia).

Capelli d'angelo („anielskie włosy", nitki o przekroju 1,5–2 mm) – z lekkimi sosami, rosołami albo zwyczajnie wymieszane z oliwą i gotowanymi warzywami (w całych Włoszech).

Capellini (1,2–1,4 mm, długość 300 mm i więcej) – z kaparami i oliwkami (w całych Włoszech).

Cappellacci (40 mm) – rodzaj ravioli z dynią (Emilia-Romania).

Cappelletti (30 mm) – ravioli z serem, szynką i trzema rodzajami mięsa: cielęciną, wołowiną i wieprzowiną, podaje się w rosole posypane parmezanem lub z ragù z suszonymi grzybami (Emilia-Romania).

Capunti (świeży makaron jajeczny, łódeczki o długości 20–25 mm) – gnocchi ze świeżego ciasta z krewetkami i soloną ikrą (Sardynia).

Casarecce (wstążki złożone wzdłuż na pół i skręcone, o długości 40 mm) – z sosem na serze ricotta (Basilicata).

Casoncelli (średnica 50–70 mm) – ravioli w kształcie półksiężyców z boczkiem, natką pietruszki, bułką tartą i pastą z salami (Brescia, Lombardia).

Cavatelli albo **cavatieddi** (kluski ze świeżego ciasta z jajkiem, długości 20 mm, w kształcie cząstek pomarańczy z głębokim wgnieceniem) – z tuńczykiem i pomidorami (w całych Włoszech); z grzybami (Molise); z fasolą i omułkami (Apulia).

Cavatellucci (mniejsze od cavatelli, w kształcie cząstek pomarańczy z głębokim wgnieceniem, o długości 15 mm) – z brokułami, ugotowanymi w rosole rybnym, podane z kawałkami płaszczki (*arzilla*) (Lacjum).

Cavatieddi (podłużne karbowane okrągłe kluski z wgnieceniem) – z sosem z wieprzowiny (Basilicata, Apulia i Sycylia, przede wszystkim region Caltanissetta).

Chifferi lisci (od niem. *Kiefer*, „szczęki", 20 mm) – z sosem na jajku z zielonym pieprzem (w całych Włoszech).

Chifferi rigati (karbowane kolanka, puste w środku, 25–30 mm) – z oliwkami i anchois (w całych Włoszech).

Cialzons (kwadratowe ravioli z jednym rogiem zagiętym do góry, bok 50 mm) – faszerowane szpinakiem, przyprawione stopionym masłem, ricottą i tartym serem (Friuli-Wenecja Julijska).

Conchiglie (muszelki długości 35 mm) – z brukselką (Friuli-Wenecja Julijska).

Conchiglie rigate (długość 35–40 mm, muszelki karbowane) – z selerem, ziemniakami i cukinią (Molise).

Corzetti (od wyrazu *croce*, „krzyż", zob. *croxette*; świeże ciasto rozwałkowane w cienkie paski długości 40 mm z wytłaczanym wzorem, zakręcone w ósemkę) – ze świeżym łososiem, cebulą i orzechami (wybrzeże liguryjskie, w szczególności Val Polcevera).

Creoli (makaron o kwadratowym przekroju 3 mm, długość 300 mm i więcej; przepuszczony przez siatkę z drutów z brązu) – z boczkiem, pieprzem i serem (Molise).

Crespelle (szerokie i kwadratowe naleśniki, czasami zagięte „w kieszonkę", chusteczkę lub zwinięte w rulon) – z mozzarellą (Sycylia).

Creste di gallo (kogucie grzebienie, półksiężyce z marszczonymi krawędziami) – z wieprzowiną, słoniną, cebulą (Emilia-Romania).

Croxette (od wyrazu *croce*, zob. corzetti, w kształcie monet z herbami albo krzyżami – zgodnie z legendą, pochodzą z okresu wypraw krzyżowych; wycina się je za pomocą drewnianych form) – z sosem z orzechów włoskich (Liguria).

Culurzones (kluski z mąki żytniej z jajkiem) – z serem, szafranem, szpinakiem (Sardynia).

Ditalini (puste w środku, o przekroju i wysokości 4 mm) – w zupach albo w mieszankach makaronu, na przykład z wołowiną (w całych Włoszech).

Eliche (w kształcie świderków o średnicy 4 mm) – z ostrą papryką (Kalabria).

Elicoidali (proste karbowane rurki z wklęśnięciem, pokryte falistymi prążkami) – alla creola: majonez, kukurydza, szpinak, boczek, oliwa (w całych Włoszech).

Farfalle (motylki, długość 35 mm) – z wędzonym łososiem (Lombardia); z pieczoną gotowaną szynką, beszamelem, bitą śmietaną i czerwoną cykorią z Treviso (Wenecja Euganejska); z groszkiem, pieczoną gotowaną szynką, masłem, szczypiorkiem i parmezanem (w całych Włoszech); z kurczakiem i krewetkami, cebulą, białym winem i śmietaną (w całych Włoszech).

Fenescecchie (prostokątne ciasto zwinięte na drucie do robótek tak, że powstają skręcone walce o średnicy 6 mm i długości 40 mm) – z sosem mięsnym i pomidorami albo rybnym i pomidorami (Apulia).

Fettuccelle (wstążki, świeży makaron jajeczny o szerokości 6–7,3 mm i długości 300 mm i więcej) – z truflami (Piemont).

Fettuccine (świeży makaron jajeczny o szerokości 8–10 mm i długości 300 mm i więcej; długie i płaskie wstążki, szersze niż linguine, ale we wszystkich przepisach mogą je zastąpić) – z gęstymi sosami, szczególnie smaczne z sosem ze śmietany i orzechów włoskich (Piemont); z ragù alla bolognese: mielone mięso, suszone grzyby, mąka, marchew, boczek, natka pietruszki, masło albo słonina, białe wino, cukier, gałka muszkatołowa i pieprz (Emilia-Romania); odsmażone na patelni z bułką tartą i bazylią (Umbria); z sosem spod pieczeni (Molise); alla papalina: surowa szynka, jajko, parmezan, cebula, śmietana (Lacjum).

Fresine (wstążki o szerokości 6–7 mm) – del buongustaio (dla smakosza): z pieczoną gotowaną szynką, mieloną wołowiną, pomidorami, czosnkiem, natką pietruszki, oliwą, bazylią, tartym serem (w całych Włoszech).

Fusilli (świderki o średnicy 5 mm, klasyczna długość 40 mm; istnieją różne rodzaje w zależności od producenta: krótkie i grube, krótkie i cienkie, długie i cienkie) – z serem fontina, śmietaną, słoniną z Arnad (Dolina Aosty); ze szparagami, mlekiem, śmietaną, gałką muszkatołową (Lombardia); alla beneventana: oliwa, cebula, czosnek, wołowina, białe wino, mięta, natka pietruszki, seler, pomidory i parmezan (Kampania); z pastą z salami, czosnkiem i warzywami (Kampania); alla partenopea: z ricottą (Kampania); alla vesuviana: z małżami, omułkami, kalmarami, homarami i krewetkami (Kampania); alla sorrentina: z bakłażanami i bazylią (Kampania); na zimno z krewetkami i cytryną (Kalabria); z cytryną, oliwą, pomidorami, bazylią i natką pietruszki (Kalabria); z czerwoną ostrą papryką (Basilicata).

Garganelli (karbowane krążki o średnicy 40 mm, zawijane w rurkę) – z białym ragù z rodzynek, orzeszków pinii, marchewki, selera, cebuli (Emilia-Romania); z borowikami (Toskania).

Gemelli (podwójne skręcone sznureczki) – z endywią, borowikami, orzeszkami pinii, czosnkiem, serem (Dolina Aosty); z ricottą i gorgonzolą (Piemont); z sycylijskim sosem pesto (Sycylia).

Gnocchetti (kluseczki długości 20 mm) – z bobem, boczkiem, czosnkiem, natką pietruszki (Wenecja Euganejska).

Gnocchetti sardi (zwane w dialekcie sardyńskim malloreddus, co oznacza „cielątka", domowe kluski o długości 10–20 mm, często z szafranem) – z groszkiem, czosnkiem i natką pietruszki (Sardynia); z sosem z jagnięciny (Sardynia).

Gnocchi (kluski o długości 30 mm) – alla veronese: z podrobami kurczaka, suszonymi grzybami, serem (Wenecja Euganejska); all'ortolana: z warzywami (okolice Bergamo i Sondrio, Lombardia).

Gnocchi alla romana (po rzymsku) – z grysiku i parmezanu, z mlekiem, jajkiem i roztopionym masłem (Rzym, Lacjum).

Gobbetti („garbuski", krótkie, puste w środku kolanka, z wypukłością) – alla caprese: z mozzarellą z mleka bawolego, małymi pomidorkami koktajlowymi, kaparami (Kampania); z cytryną – potrawa koszerna z kuchni żydowskiej (Toskania).

Gomiti rigati (kolanka karbowane) – z trzema rodzajami sera: fontiną, mozzarellą i parmezanem (Dolina Aosty).

Lagane (szerokie, krótkie wstążki) – z soczewicą (Apulia); z mlekiem (Kalabria).

Lancette (płaskie „łódeczki" z zagiętymi rogami, długości 45–60 mm, ściśnięte w środku) – w rosole z sosem na bazie sera (Dolina Aosty).

Lasagne (szerokie płaty ciasta, z brzegami gładkimi albo ząbkowanymi) – pieczone w piecu, z ragù alla bolognese (Emilia-Romania); z cielęciną, surową szynką, selerem i masłem (Emilia-Romania); z pokrzywą (Liguria); z genueńskim sosem pesto (Liguria); incassettate, to znaczy ledwo sparzone, a potem upieczone w piecu w formie do pieczenia (Marche).

Lasagne festonate (wstęgi „girlandy" o szerokości 35 mm i długości 300 mm i więcej) – z frittatą, serem i szynką (Piemont).

Lasagnette (małe wstążki szerokie na 20 mm i długie na 100 mm) – ze ślimakami (Trydent, Górna Adyga).

Linguine – z gęstymi sosami, na przykład alla marinara albo alla Gaeta: z anchois i czosnkiem, kaparami i oliwkami (Kampania).

Lumache rigate grandi (duże karbowane „ślimaki" 35 mm) – smażone w smalcu (Sycylia).

Lumaconi („ślimaczyska") – z sosem na bazie czterech rodzajów sera (parmezan, sbrinz, emmentaler, fontina), z gałką muszkatołową i żółtkiem jajka (Lombardia).

Maccheroncelli (cienkie rurki łamane na kawałki o długości 20 mm) – alla

ciociara: z mozzarellą z mleka bawolego, anchois, czosnkiem, pomidorami, czarnym pieprzem w ziarenkach i cukrem (Lacjum); z sardynkami (Kalabria); alla potentina: z białym winem, jajkiem, białym serem scamorza, oliwą, posypane bułką tartą i upieczone w piecu (Basilicata); z sardynkami, rodzynkami, orzeszkami pinii, anyżkiem (Sycylia).

Maccheroni (rurki o średnicy 4 mm i długości 300 mm i więcej) – z ragù i sosami pomidorowymi (Bobbio, Emilia-Romania); alla pesarese: z pieczoną gotowaną szynką, piersią indyka, wątróbkami kurczaka, cielęciną, serem, masłem, czarną truflą, cebulą, rosołem i śmietaną, pieczony w piecu (Marche); z groszkiem (Lacjum); alla siciliana: z cebulą, papryką, czarnymi oliwkami i anchois, czosnkiem, pomidorami, oregano i bakłażanem (Sycylia); z ośmiornicą (Apulia); pieczony w piecu z bakłażanami i czosnkiem (Kampania); z ragù z jagnięciny i rozmarynem (Molise); z kalafiorem, rodzynkami, orzeszkami pinii, serem pecorino, cebulą, anchois i szafranem (Sycylia).

Maccheroni alla chitarra (makaron „gitarowy") – z ragù na cielęcinie z pomidorami, jajkiem, cebulą i serem pecorino (Abruzja).

Mafalde (długie wstążki z fantazyjnymi falbankami na brzegach) – z pomidorami, cebulą, suszonymi grzybami, boczkiem, natką pietruszki (Rzym, Lacjum).

Malloreddus (zob. Gnocchetti sardi, z szafranem, o długości 10–20 mm) – z sosem z pomidorów i przyrumienionej pasty z salami (Sardynia); z marchewką, groszkiem, selerem i cebulą (Sardynia); z ragù z jagnięciny (Sardynia).

Maltagliati (duże łazanki) – alla rustichella (po wiejsku): młody groszek, pieczona gotowana szynka, ser szwajcarski gruyère, parmezan, pieprz (w całych Włoszech); alla sangiovaniello (od miejscowości San Giovanni Rotondo: z kwiatami dyni albo cukinii (Apulia).

Maniche („rękawki", puste w środku cylindry) – z tuńczykiem i karczochami w białym winie (w całych Włoszech).

Mezze maniche (półrękawki) – ze słoniną (ze skórą) i czerwoną fasolą (Wenecja Euganejska).

Mezze maniche rigate (półrękawki z rowkami z zewnąttrz) – z rozmarynem i serem pecorino (Sardynia).

Mezze penne (krótkie, ukośnie ścięte rurki) – z warzywami i owocami morza: z karczochami i krewetkami (Friuli-Wenecja Julijska); z bazylią, papryką, ostrą papryką i tymiankiem (Toskania).

Mezze zite (rurki średniej grubości) – alla livornese (jak w Livorno): wędzona łopatka wieprzowa, cebula, oliwa, czosnek, bazylia, papryka, ostra papryka i tymianek (Toskania).

Minuicchi (kuleczki z domowego ciasta z jajkiem) – alla potentina: z wędzonym boczkiem, wieprzowiną, białym winem oraz tartym serem owczym i kozim (Basilicata).

Ofelle (ravioli z cielęciną, szpinakiem i ziemniakami) – z serem (Friuli-Wenecja Julijska i Wenecja Euganejska).

Orecchiette (dość płaskie muszelki o średnicy 20–25 mm ze świeżego domowego ciasta jajecznego) – z langustą, marchewką, czerwoną cebulą, masłem i oliwą, winem musującym i bulionem rybnym (Emilia-Romania); z liśćmi rzepy, sosem pomidorowym, bazylią i czosnkiem (Apulia); alla lucana (po lukanijsku): z mąki żytniej, z cebulą i sosem pomidorowym (Basilicata).

Pansoti (duże ravioli o różnych kształtach o bokach 50 mm) – z sosem z orzechami włoskimi (Liguria).

Panzerotti di magro (postne kwadratowe ravioli o przekroju 50 mm) – smażone w oliwie z oliwek (Lacjum).

Pappardelle (długie i płaskie wstążki o szerokości 11–15 mm, zwinięte w gniazda) – z ragù z zająca (Arezzo, Toskania); alla cacciatora (po myśliwsku): z grzybami; alla boscaiola („gajowego"): z młodym groszkiem i sosem mięsnym (Piemont); z pięcioma serami: ricottą, parmezanem, pecorino, emmentalerem, gruyère'em, śmietaną, szpinakiem, oliwą i czosnkiem (Emilia-Romania); z rybą i warzywami (Apulia).

Pasta trita (drobno posiekany makaron) – ze świeżymi borowikami (Lombardia).

Penne lisce („piórka", gładkie rurki o średnicy 8 mm i długości 40 mm) – alla contadina: z pomidorami, oliwą, oregano i serem (w całych Włoszech); all'arrabbiata: z pomidorami, boczkiem albo słoniną, czosnkiem, cebulą, rodzynkami, orzechami, pikantną papryką, białym winem, serem pecorino (Basilicata); alla pescatora („po rybacku"): z langustami i sosem pomidorowym (na morskich wybrzeżach); z surową cukinią i czosnkiem (w całych Włoszech); z mięsem słonki (Wenecja Euganejska); z dynią, cebulą, mlekiem, tartym parmezanem (Emilia-Romania); alla calabrese (po kalabryjsku): z anchois, czarnymi oliwkami, zielonymi oliwkami, kaparami i tuńczykiem (Kalabria).

Penne mezzi ziti („piórka" o średnicy 5 mm i długości 20 mm) – z sardynkami (Sycylia).

Penne mezzane („piórka" o średnicy 4 mm i długości 25 mm) – z musciame, czyli suszonym na słońcu filetem z tuńczyka albo delfina (Sardynia); penne con la' nduja: z miękkim salami kalabryjskim (Kalabria).

Penne rigate („piórka" karbowane z zewnątrz) – z kapustą włoską i twardym serem provolone (Piemont); z tartymi truflami (Umbria); z sosem pesto alla trapanese (jak w Trapani), z migdałami, bazylią i czosnkiem (Sycylia).

Pennette („piórka" o średnicy 5 mm i długości 25 mm) – z sosem 'ncasciata, z cielęciną, kurczakiem, pastą z salami, groszkiem, serem pecorino i twardym serem caciocavallo (Sycylia).

Pennette rigate („piórka" karbowane z zewnątrz) – z serem mascarpone, śmietaną i szpinakiem (Lombardia).

Perciatelli (okrągłe długie rurki o średnicy 4 mm i długości 300 mm, a nawet dłuższe) – alla napoletana (po neapolitańsku): mielone mięso, koncentrat pomidorowy, mleko, mozzarella, jajko, groszek (Kampania); ze ślimakami (Kalabria).

Perline (perełki) – drobny makaron do zup i rosołów (w całych Włoszech).

Pipe rigate („fajki" z bruzdkowaniem o wymiarach 6×30 mm) – alla sarda (po sardyńsku): oliwa, szałwia, mirt, białe wino, rosół, oliwki i bazylia (Sardynia).

Pizzicotti (gnocchi o nieregularnych kształtach, o średnicy 20 mm) – gnocchi ze szpinakiem, ricottą, gałką muszkatołową, podawane z solą i pieprzem (Rzym, Lacjum).

Pizzoccheri (krajanka-wstążki z mąki pszennej i gryczanej o wymiarach 10×40 mm) – z serem i warzywami albo z sosem z gołębia (Valtellina, Lombardia); z sosem z kapusty, ziemniaków, szałwią i serem (Lombardia).

Quadrucci (kwadraciki o boku 12–15 mm) – z sosem z miecznika (Messyna, Sycylia).

Ravioli (pierożki z ziołami i ricottą o średnicy 40 mm) – z mąki żytniej, ze szpinakiem i gałką muszkatołową (Górna Adyga); alla mantovana (po mantuańsku): z ragù i parmezanem (Lombardia).

Ravioli z orzechami (średnica 40 mm) – z sosem pesto (Liguria).

Reginette (długie i szerokie paski z falbaniastymi brzegami) – z topionym serem, orzechami włoskimi i kawałkami czarnej trufli (Piemont).

Riccia („kędziorki", wstążki z falbaniastymi brzegami) – z ragù (Abruzja).

Riccioli (długie i wąskie wstążki z falbaniastymi brzegami, o długości 250 mm) – z przecierem z soczewicy (Abruzja).

Rigatoncini (rureczki) – z przecierem z bobu (Ragusa, Sycylia).

Rigatoni (rurki o średnicy 13 mm i długości 60 mm) – z cukinią (Wenecja Euganejska); all'uccelletto („ptasie"): ze skowronkami, pokrzewkami ogrodowymi (*fringillidi*), ortolanami; z ptasią piersią w ragù z mielonego mięsa z cebulą, czosnkiem, białym winem, szałwią i koncentratem pomidorowym (Bergamo, Lombardia); alla romana (po rzymsku): surowa szynka, wieprzowina, podroby, groszek, oliwa, ser pecorino (Lacjum); z bobem (Lacjum); alla pajata (Lacjum); z bakłażanami, mozzarellą, pomidorami, jajkiem, bułką tartą, cebulą i bazylią (Apulia); alla napoletana: pieczone w piecu z mielonym mięsem, pomidorami, cebulą, mozzarellą, jajkiem (Kampania); z bakłażanami, pomidorami, czosnkiem, oliwkami (Sycylia).

Rotini (świderki) – z bardzo gęstymi sosami albo w mieszankach (sałatkach) z makaronem (w całych Włoszech).

Schiaffoni, **schiaffettoni** (rurki o średnicy 10 mm i długości 55 mm) – z brokułami, z jeżami morskimi (Kalabria).

Sedani rigati („łodygi selera", karbowane rurki o średnicy 8–10 mm i długości 50–60 mm) – z kaparami, bazylią, mozzarellą (w całych Włoszech); z jaśminem (odm. catalogna), cykorią katalońską, bobem i ricottą (w całych Włoszech).

Spaghetti (średnica 1,8–2,0 mm, długość 300 mm i więcej) – z sosami pomidorowymi albo in timballo – zapiekanka w kształcie bębenka (w całych Włoszech); all'amatriciana: wędzony policzek wieprzowy pokrojony w kostkę, pomidory, cebula, ser pecorino (Lacjum); spaghetti alle vongole veraci: z małżami (Marche); alla norcina (jak w Norcii): z truflami (Umbria); w czterech smakach: ozór, pierś kurczaka, ser szwajcarski gruyère, czarne trufle, tarty parmezan, pieprz w ziarenkach (Marche); alla toscana (po toskańsku): z pomidorami, czosnkiem, pieprzem, bazylią, boczkiem, kaparami (Toskania); macco („z obfitością wszystkiego"): z bobem, selerem, cebulą, świeżymi pomidorami (Toskania); alla carbonara: z boczkiem, jajkiem, tartym parmezanem (Lacjum); all'arrabbiata: z flakami wieprzowymi albo boczkiem, czosnkiem, cebulą, pikantną papryką, orzechami włoskimi, białym winem (Lacjum); alla carrettera: z boczkiem lub słoniną, tuńczykiem, borowikami, czosnkiem, oliwą, tartym serem (Lacjum); alla caprese: z pomidorami, mozzarellą, bazylią, oregano (Kampania); con le vongole: z małżami, białym winem, oliwą, natką pietruszki, czosnkiem (Kampania); alla puveriello

(„biedaczek"): ze smażonym jajkiem i serem (Kampania); alla puttanesca: z anchois, czarnymi oliwkami, kaparami, pomidorami, czosnkiem, pikantną papryką i oliwą (Kampania); alla barese (po baryjsku): liście rzepy, pomidory, bazylia (Apulia); „na czarno": z mątwą i pomidorami (Sycylia); alla Norma: bakłażany, pomidory, ricotta, czosnek (Sycylia); alla bottarga: z ikrą (Sardynia); all'algherese (jak w Alghero): oliwa, czosnek, oregano, małże, kapary (Sardynia).

Spaghettoni (grube spaghetti) – carbonada: mięso, czerwone wino, rozmaryn, masło (Dolina Aosty).

Stellette (gwiazdki) – drobny makaron dodawany do rosołu z kurczaka (w całych Włoszech).

Strangolapreti („dusiksięże") – cylindryczne kluski „kiełbaski" z ciasta o średnicy 15 mm i długości 40 mm, z namoczonego białego chleba, mąki, jaj, ziół i sera, przyprawione serem, masłem i szałwią (Trydent, Górna Adyga).

Strozzapreti (zwinięte, krótkie kluseczki) – z masłem zrumienionym z natką pietruszki (Basilicata).

Tagliatelle (cienkie wstążki, domowy makaron o długości 300 mm) – smalzade, smacafam: wstążki pokrojonego makaronu zwinięte w „gniazdka", przyprawione stopionym smalcem (Trydent); z mięsem górskiego koziołka i pędami koniczyny (Górna Adyga); z cielęciną i pikantnym salami (Wenecja Euganejska); alla veneta (po wenecku): z cielęciną, pastą z pikantnego salami, gałką muszkatołową, czerwonym winem, cebulą, śmietaną (Wenecja Euganejska); z langustą (wybrzeże Adriatyku, Emilia-Romania); z łososiem, mlekiem, czerwoną cebulą, przecierem pomidorowym (Emilia-Romania); z serem mascarpone, żółtkiem jajka, czarnym pieprzem (Umbria); z małżami (Kalabria).

Tagliatelle all'uovo (wstążki z ciasta jajecznego o szerokości 4,3–5,8 mm i długości 300 mm albo dłuższe) – z masłem z dodatkiem czosnku (Emilia-Romania); z serem śmietankowym (Emilia-Romania); z krewetkami (Emilia-Romania).

Taglierini (wstążki o szerokości 3 mm i długości 300 mm) – z sosem spod pieczeni (Piemont).

Tagliolini (płaskie i długie tasiemki szerokości 2 mm, zwinięte w gniazdka) – z ziołami: szałwią, majerankiem, rozmarynem, bazylią, natką pietruszki oraz szczypiorkiem, masłem, żółtkami jaj, śmietaną (Emilia-Romania).

Timau (kształt charakterystyczny dla miasteczka o tej samej nazwie) – ravioli z makiem (Friuli-Wenecja Julijska).

Tortelli (pierożki o średnicy 50 mm, nadziewane mięsem) – z dynią i musztardą z Cremony (Lombardia); z wieprzowiną, jajkami i trzema innymi rodzajami mięsa (Emilia-Romania).

Tortelloni (pierogi o średnicy 50–70 mm) – ze szparagami i grzybami (Piemont); na czarno, z mątwą (Abruzja).

Trenette (grube tasiemki o szerokości 3,5 mm i długości 300 mm albo dłuższe) – z genueńskim pesto (Liguria); alla marinara („marynarskie"): z pomidorami, natką pietruszki, owocami morza, białym winem (Liguria).

Trofie (makaron domowy z mąki pszenicznej i z kasztanów jadalnych, kawałki ciasta skręcone tak, że powstają świderki o średnicy 40 mm) – z genueńskim pesto (Liguria); z sosem z orzechami włoskimi (Recco, Liguria).

Vermicelli (nitki o średnicy 2,5 mm i długości 20 mm) – z lekkimi sosami; jedzone na zimno i po wymieszaniu z warzywami (Kampania); z serem feta i oliwkami (Apulia); alla pizzaiola: z pomidorami, oliwą z oliwek, oregano, czosnkiem (Kampania); ze ślimakami żyjącymi na winogronach – carrozze (Kalabria); alla calabra (po kalabryjsku): ze śledziami, bułką tartą, ostrą czerwoną papryką, oliwą (Kalabria); mille cosedde: z bobem, soczewicą, groszkiem, fasolą, kapustą, cebulą, marchewką, selerem, boczkiem i serem pecorino (Kalabria); alla

siracusana (po syrakuzańsku): z dojrzałymi pomidorami, papryką, bakłażanami, czarnymi oliwkami, kaparami, anchois, czosnkiem, bazylią, tartym serem pecorino (Sycylia).

Vincisgrassi (szerokie i płaskie lasagne o boku szerokości 100 mm) – z móżdżkiem i białymi truflami; pieczone w piecu z jajkami, cebulą, winem Marsala i podrobami z kurczaka (Marche).

Ziti albo zite (grubsze rurki o średnicy 10–12 mm) – all'amalfitana (po amalfijsku): z cielęciną, marchewką, białym winem, boczkiem wieprzowym, serem caciocavallo, przecierem pomidorowym (Kampania); w sosie pomidorowym (Sycylia).

PRZYPISY

[1] „XÁOS. Giornale di confine", rocznik IV, nr 1, marzec–czerwiec 2005–2006.

[2] Aleksander Hercen, w liście do przyjaciela Pletniewa z 2 listopada 1837 r. i z 25 listopada 1848 r., *Pisma iz Francii i Italii*.

[3] Massimo Montanari, *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, przypis C. Petriniego.

[4] Carlo Petrini, *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*, Einaudi, 2005.

[5] Johann Wolfgang Goethe, *Podróż włoska*, przeł. Henryk Krzeczkowski, PIW, Warszawa 1980.

[6] Cesare Marchi, *Quando siamo a tavola*, Rizzoli, 1990.

[7] W tym rozdziale wykorzystuję materiały zaczerpnięte z: Filippo Ceccarelli, *Lo stomaco della Republica: cibo e pottere dal 1945 al 2000*, Longanesi, 2000.

[8] Martini, *D'Alema: noi e l'Ulivo per governare,* „La Stampa".

[9] Massimo D'Alema, *D'Alema e Montanelli, tortellini di lotta o di governo?*, „Corriere della Sera", 20 lutego 2000.

[10] Artykuł *La pravelanza del tortellino, Guazzaloca si anette il simbolo dell'identita bolognese*, „La Stampa".

[11] Stefano Rodotà, *La strategia delle brigade tortellino* „La Stampa".

[12] Artykuł *Italiani mangiatori di rane alle feste del partito*, „L'Unità".

[13] Mątwy są bardziej okrągłe i krótsze niż kałamarnice albo kalmary, których nazwa nie przypadkiem pochodzi od słowa *calamarion*, oznaczającego „zbiornik (sadzawkę) czarnego humoru".

[14] Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Einaudi, 2001.

[15] Walter Fochesato, Virgilio Pronzati, *Stoccafisso & Baccalà. Storie, usi e tradizioni popolari*, Fequagiskia' Studios, 1999. Miriam Ferrari, *Merluzzo, baccalà o stoccafisso? Leggende, miti, ricette di un grande pesce dei mari del Nord*, Lodi, Bibliotheca Culinaria, 1998.

[16] Johann Wolfgang Goethe, 14 września 1786, op. cit.

[17] Tamże, 19 września 1786.

[18] Sławione w niezapomnianym *Epitaffio d'un pescatore* (*Tu spoczywa Bernardin z Ca'Donao, który umarł w roku tysiąc pięćsetnym, łowiąc małże św. Jakuba, w krótkiej koszuli i mokrych portkach. Módlcie się za niego).*

[19] „Reuve culturelle de Droit de l'Art", 25 kwietnia 2005.

[20] *L'Ercolano, Dialogo di M. Benedetto Varchi nel quale si ragiona delle lingue*, strona internetowa Biblioteca di Babele.

[21] Jest to jedna z potraw bojkotowanych przez wrogie myślistwu organizacje ekologiczne i lewicowe, ku których poglądom skłania się także Slow Food. Informacje na ten temat można znaleźć na stronie www.cacciailcacciatoro.org.it.

[22] Cyceron, mowa *Pro Sexto Roscio Amerino*.

[23] Tamże, XVIII, 50.

[24] Wergiliusz, *Georgiki*, II, 514–516, przeł. Anna Ludwika Czerny, PIW, 1956.

[25] To przeczytać możemy pod hasłem „Rodzina" w *Słowniku encyklopedycznym* Brokhausa-Efrona w 96 tomach (S. Petersburg 1890–1902), który już od ponad wieku cieszy się w Rosji niezmiennie zaufaniem i miłością i może być porównywany z *Enciclopedia Italiana* Treccaniego. Pomimo swej nazwy „Słownik" encyklopedia ta w całości stworzona została przez rosyjskich uczonych, którzy postanowili zawrzeć w niej całą wiedzę, a także zaskakująco szczegółowe informacje na temat Europy, jej historii, specyfiki jej myśli i życia codziennego. Jest skarbem i chlubą dla tych, którzy ją posiadają, a czytanie jej to ogromna przyjemność.

[26] Plutarch z Cheronei, *Żywoty sławnych mężów (z żywotów równoległych)*, przeł. Mieczysław Brożek, Ossolineum, Wrocław 1976.

[27] Johann Wolfgang Goethe, op. cit., 11 września 1786.

[28] Tamże.

[29] Tamże, 12 marca 1787.

[30] Clara Scaglioni, *Stoccafisso e baccalà nel piatto* (Sztokfisz i solony dorsz na talerzu).

[31] Dante Alighieri, *Boska komedia*, Czyściec XXXIII, 78, przeł. Edward Porębowicz, www.boskakomedia.korona-pl.com

[32] Hipolit Taine, *Voyage en italie* (Podróż do Włoch; w Polsce książka ukazała się w 1885 roku w przekładzie A. Sygietyńskiego). Koloseum traktowane jest otwarcie przez tradycję jako miejsce martyrologii chrześcijan, ale pozytywiści widzą w nim tylko „cyrk". Taine odbył podróż do Włoch w okresie *Risorgimenta* (walki o zjednoczenie Włoch). W tamtym czasie Rzym był miejscem, w którym doszło do ideowego i politycznego starcia między społeczeństwem laickim, które właśnie jednoczyło kraj, a władzami państwa kościelnego przeciwstawiającymi się zjednoczeniu.

[33] Karol Dickens, *Pictures of Italy*, 1844.

[34] Renato Stopani, *La via Francingena, storia di una strada medievale*, Lettere, 1998.

[35] Dante Alighieri, op. cit., Piekło XVIII, 28–32.

[36] *Podróż stolnika Piotra A. Tołstoja przez Europę*.

[37] Enrico Bertolino, *Milanesi. Lavoro, guadagno, spendo, pretendo*, Sonda, 1997.

[38] Cesare Marchi, op. cit.

[39] Dante Alighieri, op. cit., Piekło XXXIII, 80.

[40] Francesco Petrarka, *Canzoniere* CXLVI.

[41] Giorgio di Amendola, *Lettere a Milano,* cyt. wg Ceccarelli, *Lo stomaco della Repubblica*.

[42] Massimo Caprara, *Togliatti, Il Comintern e il gatto selvatico*, Bètti-Società della Critica, 1999.

[43] Stendhal, *Rome, Naples et Florence.*

[44] Carlo Petrini, Gigi Padovani, *Slow food revolution. Da Arcigola a Terra madre: una nuova cultura del cibo e della vita*, Rizzoli, 2005.

[45] Emanuele Filiberto, *Viaggi e Assaggi* (Podróże i degustacje).

[46] Erazm z Rotterdamu, *Pochwała głupoty*, przeł. Edwin Jędrkiewicz, Ossolineum, Wrocław 1953.

[47] Pietro Andrea Mattioli, *Pietri Andreae Mattioli Medici Senensis Commentatori, in Libros sex Pedacii Discoridis Anazarabei, de Materia Medica…*, 1554.

[48] Antonio Frugoli, *Pratica e scalcaria*, 1638.

[49] Vincenzo Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, 1644.

[50] Pellegrino Artusi, op. cit.

[51] Pwt 14, 4–23 – Biblia Tysiąclecia. Pismo Święte Starego i Nowego Testamentu, wydawnictwo Pallottinum, Poznań 2003.

[52] Umberto Eco, *Baudolino*, przeł. Adam Szymanowski, Noir sur Blanc, Warszawa 2001.

[53] Zebrała Annamaria Sigalotti, „Art Magazine", styczeń 2005.

[54] Paschetti, *Del conseruare la sanità, et del vivere de' genouesi*.

[55] Gerolamo Benzoni, *La historia del mondo nuovo do M. Girolamo Benzoni milanese*: „…kobiety, które ją rozcierają, tłuką pewną ilość tego ziarna, które wieczorem poprzedniego dnia zostaje namoczone w zimnej wodzie. Od rana roztłukują je powoli dwoma kamieniami. Niektóre robią to, stojąc, inne klęczą na ziemi, patrzą, czy nie naleciało do niego włosów albo wszy. Zarobiwszy ciasto, które ugniatają powoli rękami zwilżonymi wodą, robią z niego kilka podłużnych i okrągłych chlebków, owijają je w liście trzciny, dodając jak najmniej wody, i pieką. To jest chleb zwykłych ludzi, który wytrzymuje trzy dni, a potem pleśnieje. Panowie pieką go w taki sposób: moczą ziarno, kobiety obtłukują je kamieniami, po czym, polawszy je ciepłą wodą, usuwają łupinę, i zostaje im czyste ziarno, które rozcierają na możliwie miałką mąkę, i zagniótłszy ciasto, robią z niego małe podpłomyki i pieką je na okrągłej blasze na bardzo małym ogniu.

Pietro Andrea Mattioli, op. cit.: „Należy racjonalnie odróżnić kilka rodzajów zboża, które powinno się nazywać indiańskim, a nie tureckim, ponieważ zostało przywiezione z Indii Zachodnich, a nie z tureckiej Azji".

José de Acosta, *Historia naturale e morale delle Indie*: „Nie sądzę, żeby ziarno kukurydzy było gorsze od pszenicy: jest większe, treściwe i krwiotwórcze. Z tego powodu ci, którzy jedzą je po raz pierwszy w dużej ilości, dostają obrzęków i odczuwają swędzenie".

Juan de Cardenas, *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*: „Kukurydza jest jednym ze zbóż, które powinny być bardziej cenione w świecie. […] Rozciera się ją na kamieniu i robi się ciasto na chleb, nie dodając soli ani drożdży, a tylko trochę zimnej wody, i zaraz piecze się je w garnku albo na okrągłej glinianej płytce".

Gracilaso de la Vega, *Commentari reali sul Perù degli Incas*: Oni [Indianie] jedzą ją zamiast chleba, prażoną albo ugotowaną w wodzie. […] Z kukurydzianej mąki Hiszpanie robią suchary albo smażą placki i inne delikatne potrawy zarówno dla zdrowych, jak i dla chorych".

[56] Martire di Anghiera, *Lettera al cardinale Ascanio Sforza Visconti*, wysłany z dworu hiszpańskiego 13 grudnia 1493 roku, opublikowany w *Prima decade Libro primo* w roku 1511 w Sewilli. W drugim wydaniu z roku 1516 po raz pierwszy pojawia się słowo *mais* – kukurydza.

[57] Giovanni Battara, *La pratica agricola* (1778), w: Massimo Montanari, *Il pentolino magico*, Laterza, 1995.

[58] Jest o tym mowa w studium Crosby'ego *The Columbian Exchange, Biological and Cultural Consequences of 1492*.

[59] Claudio Clini, *L'alimentazione nella storia: uomo, alimentazione, malattie*, Francisci, 1985.

[60] Constanzo Felici, *Scritti naturalistici. Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo*.

[61] Castore Durante, *Herbario nuovo*, 1585.

[62] Historia dominacji czerwieni w kuchni włoskiej jest tematem ciekawej książki, którą zilustrował i zredagował Alberto Capatti, włączając do niej teksty sławnego kucharza Gianfranca Vissaniego. Nosi ona tytuł *Pomi d'oro: immagini del pomodoro nella storia del gusto*.

[63] Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej*, wybór opracował Wacław Zawadzki, przełożyła i wstępem poprzedziła Joanna Guze, PIW, 1977.

[64] Aleksander Dumas, *Grand Dictionnaire de la*, 1873.

[65] Paweł Muratow, *Obrazy Włoch*, przeł. Paweł Herz, PIW, Warszawa 1988, t. 1.

[66] Matylda z Canossy (1046–1115), w przeszłości bohaterka pobożnych książeczek dla dzieci i ludowych legend. W roku 1077 w jej zamku i z jej inicjatywy cesarz Henryk IV ukorzył się publicznie przed papieżem Grzegorzem VII, stąd powiedzenie „iść do Canossy".

[67] Odnosi się to oczywiście nie tylko do miast włoskich. Paryż jest „miastem lilii", Stambuł „miastem Złotego Rogu", Damaszek „perłą pustyni", Aberdeen „miastem z granitu", a Bagdad (kto by w to dziś uwierzył?) – „miastem pokoju".

[68] Paweł Muratow, op. cit.

[69] W średniowieczu zjadano wszystkie części zwierząt – szczególną wartość miały łby, jako symbole władzy i rozkazywania.

[70] Opowieść zawarta w kronice Cherubina Ghirardacciego, *Storia di Bologna*, cyt. w: Montanari, *Il pentolino magico*. Cenne opisy podobnych uczt zawarte są ponadto w: Maioli, Roversi, *Civilità della tavola a Bologna*.

[71] Boccacio, *Dekameron*, VII, 7, przeł. Edward Boyé, PIW, 1955.

[72] Na tej i na następnych stronach sięgamy po interesujące opisy życia mieszkańców tych trzęsawisk zawarte w: William Black, *Al Dente*.

[73] *Kto nędzne piwo do ust swoich podnosi,*

prędko umiera i rzadko dożywa

lat niedołęstwa i późnej starości…

Tak brzmiała pseudomedyczna obserwacja Francesca Rediego (1626–1698), toskańskiego poety i chirurga, członka Accademia della Crusca (pielęgnującej język włoski).

[74] Horacy, *Satyry*, przeł. Jan Sękowski, Ossolineum, Wrocław 1971.

[75] Karol Dickens, op. cit.

[76] Johann Wolfgang Goethe, op. cit., 25 października 1786.

[77] Stendhal, op. cit.

[78] Giuseppe Prezzolini, *Vita di Nocolò Machiavelli fiorentino*, 1932.

[79] Stendhal, op. cit., 6 grudnia 1816.

[80] Paweł Muratow, op. cit.

[81] Giuseppe Prezzolini, op. cit.

[82] Dante Alighieri, op. cit., Raj, XVII, 58–60.

[83] Tamże, Czyściec, XXIV, 28–29.

[84] Giuseppe Prezzolini, op. cit.

[85] Ceccarelli, op. cit.

[86] Mocci, *Il partito della bistecca*, „Il Tempo", 11 kwietnia 1953.

[87] Johann Wolfgang Goethe, op. cit.

[88] Boccaccio, op. cit.

[89] Giuseppe Prezzolini, *Maccheroni & C.*

[90] Cesare Marchi, op. cit.

[91] Ligabue, *Storia della fornitura navali e dell'alimentazione di bordo*, 1968.

[92] Tonelli, *La pittura a Genova come fonte per la storia dell'alimentazione*.

[93] Don DeLillo, *Podziemia*, przeł. Michał Kłobukowski, Dom Wydawniczy Rebis, Warszawa 2000.

[94] Paweł Muratow, op. cit. t. 2.

[95] Dante Alighieri, op. cit., Czyściec, XXIV, 20–24.

[96] Wybór komentarzy, aforyzmów i epigramów Lea Longanesiego, *Parliamo dell'elefante. Frammenti di un diario*, 1944 r.

[97] Matteo Mureddu, *Il Quirinale dei presidenti,* Feltinelli, 1982.

[98] Filippo Ceccarelli, op. cit.

[99] Catti De Gasperi, *De Gasperi uomo solo*, Mondadori, 1965.

[100] Jaroslav Hašek, *Przygody dobrego wojaka Szwejka*, przeł. Paweł Hulka-Laskowski, Książka i Wiedza, Warszawa 1965.

[101] Marco Zatterin, *Statek przyjaźni wyładowuje dary w Neapolu*, „La Stampa".

[102] *Pięćsetny statek amerykański*, „La Stampa", 4 kwietnia 1948 r. Artykuł podpisany jest inicjałami V.G. Zdaniem Filippe Ceccarellego to inicjały Vittoria Gorresia.

[103] *Sedno walki wyborczej. Amerykańskie dostawy i stosunki z Rosją*, „La Stampa".

[104] Paul Ginsbourg, *Storia d'Italia dal dopoguerra a oggi,* Einaudi, 2006.

[105] Marta Boneschi, *Poveri ma belli*, Mondadori, 1995.

[106] Bruno Ricardo, *Coca-cola dal Viet Nam a Silvio*, „Corriere della Sera", 9 lutego 2000 r., zob też: *Quando le bevande irrompono in politica*, „Il Tempo", 9 lutego 2000 r.

[107] Elena Babajcewa, *Sprawa Coca-coli w Turynie*", „Niezawisimaja Gazeta", 28 listopada 2005.

[108] Paul Aries, *Le fils de MacDo*, L'Harmattan, 1997.

[109] Platina, prawdziwe nazwisko – Bartolomeo Sacchi (1421–1481) – był prefektem biblioteki watykańskiej, pierwszym świeckim historykiem Kościoła, sławnym humanistą, a także przyjacielem mistrza Martina, czyli Martina De Rossiego, sławnego kucharza pochodzącego z kantonu Ticino, autora pierwszej włoskiej książki kucharskiej *De arte coquinaria*. Począwszy od drugiej

poł. XV w., wszyscy kradli przepisy z książki Martina, w tym także jego przyjaciel Platina, który właśnie na podstawie książki mistrza opublikował własny, o wiele bardziej znany traktat *De honesta voluptata et valetudine*, 1468. Sam Sacchi przyznaje, że jego książka jest nowym opracowaniem przepisów mistrza Martina („Jakże kucharz, o nieśmiertelni bogowie, może się równać z moim Martinem z Como, od którego wziąłem większą część tego, co tu piszę"). Dzieło Platiny jest pierwszą książką kucharską przeznaczoną do druku. Dość szybko, bo już w 1487 roku ukazał się w Wenecji jej przekład na język włoski, potem wersje niemiecka, francuska i angielska. Jeśli chodzi o język, Platina utrzymał dzieło w komicznym stylu makaronicznym, albowiem sparodiował język Apiciusa, imitując, niczym włoscy humaniści, styl literatury klasycznej i tworząc kalki z włoskiego w zlepku łaciny i makaronicznej greki (na przykład określa *biancomangiare* – rodzaj ciasta – słowem *leucophagium*). Dużo pił, ale najbardziej pospolite wina, i na dodatek mieszał je z wodą. Bardzo cenił homary, zapiekanki, ryby, soloną wieprzowinę, toteż padł ofiarą ataku apopleksji, gdyż w wieczór przed śmiercią zjadł dwa ogromne melony, niczego z nich nie zostawiając. (*Liber de vita Christi ac omnium ponificum*, 1479).

[110] Giuseppe Prezzolini, op. cit.

[111] Ten fragment przełożyła Felicja Śniadecka-Wowerowa, PIW, 1965.

[112] Guglielmo Pierce, *A pranzo con la Fursteva* (Na obiedzie z Furcewą), w: *I magnifici anni '50*.

[113] Petroniusz, *Satyryki*, przeł. Mieczysław Brożek, Biblioteka Narodowa Ossolineum, Wrocław 1968.

[114] Tamże.

[115] Tamże.

[116] Juwenalis, *Satyry*, XI, 64–73, przekł. Jan Sękowski, PIW, Warszawa 1958.

[117] Piotr A. Tołstoj, op. cit., s. 225.

[118] Petroniusz, op. cit., 38.

[119] Informacje na temat karczochów zostały zaczerpnięte z pisma „Grand Gourmet", 2004, nr 6.

[120] Ta historyjka, podobnie jak wiele innych, zaczerpnięta została z cytowanej już książki Giuseppe Ceccarellego *Lo stomaco della Repubblica*.

[121] Za plecami można jednak robić nawet uwagi. Warto przytoczyć wspomnienie sławnej moskiewskiej nauczycielki i znawczyni włoskich tradycji, Galiny Murawiewej: *W pewnym włoskim barze dwóch Rosjan zajada pizzę, popijając filiżanką cappuccino. Za ich plecami słychać kelnera, który nawet nie stara się zniżyć głosu: „Głupcy, pizza i cappuccino!"*. (Galina Murawiewa, op. cit.).

[122] Aleksander Hercen, *Listy z Francji i Włoch*, 6 grudnia 1847.

[123] Paweł Muratow, op. cit., t. 1.

[124] Giuseppe Prezzolini, op. cit.

[125] Renato Malandra, Pietro Renon, *Le principali frodi dei prodotti della pesca*, VLU, 1998.

[126] *Rombo chiodato* (nagład „guzkowaty") jest chudą rybą o delikatnym smaku, której nie należy mylić ze zwykłym tłustym *rombo comune*.

[127] Constanzo Felici, *Scritti naturalistici. Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo*, 1569, współcześnie wydano: Quatroventi Edizioni, 1986.

[128] Johann Wolfgang Goethe, op. cit., 2 marca 1787.

[129] Po łacinie *lac* oznacza zarówno „mleko", jak i „sok" wytwarzany przez rośliny. Goethe dostrzega tu metaforę, która nie istnieje. Tamże, Palermo, 13 kwietnia 1787.

[130] Antonio de Nino, *Usi e costumi abruzzesi*, 1897.

[131] Falconi, *Amico castello: origini, storia, turismo e immagini di Castelsantangelo sul Nera*.

[132] Johann Wolfgang Goethe, op. cit., 12 maja 1787.

[133] Aleksander Hercen, op. cit., list V, 6 grudnia 1847.

[134] Leo Longanesi, op. cit., 7 stycznia 1957.

[135] *Anegdota wzięta z życia: w Rzymie, w mieszkaniu tłumaczki i specjalistki od kultury rosyjskiej, odbywa się przyjęcie na cześć pisarza, który przyjechał z Moskwy. Jest trzynasta, podano obiad. Po obiedzie pisarz pyta, kiedy będzie mógł napić się herbaty. „Oniemiałam, ale nie upadłam na duchu – mówi, śmiejąc się, zachwycona pani domu. – Postanowiłam zabawić wszystkich. Wyobraźcie sobie, co wymyśliłam! Powiedziałam: teraz wszyscy pijemy herbatę! I nikt nie mrugnął okiem. Przyniosłam filiżanki i wszyscy zaczęli*

popijać! I tak wybrnęłam z kłopotu". Pomyślmy: jeśli znawczyni rosyjskiej kultury, która przez dziesięć lat mieszkała w Moskwie, uważa za coś aż tak dziwnego i niezwyklego prośbę o herbatę o nieodpowiedniej porze, to czego można oczekiwać od innych Włochów? „Ale dlaczego ona tak oniemiała?" – zapytają Rosjanie, nie wiedząc, że po obiedzie Włosi piją tylko kawę, i to dopiero po deserze. „Więc niech im będzie – powie Rosjanin. – Ale jeśli w domu była herbata i można ją było zaparzyć, co było złego w podaniu gościowi herbaty razem z deserem?". W Rosji nie byłoby to nic złego, ale we Włoszech coś takiego jest nie do pomyślenia. (Galina Murawiewa, op. cit.).

[136] Marchi, op. cit.

[137] Aleksander Genis, *La dolce vita*, rozdział „Kołobok".

[138] C. Northcote Parkinson, *Mrs Parkinson's law and other studies in Domestic Science*, 1968.

[139] *„Jeszcze jeden plasterek szynki?" – pyta pani domu gościa. „Dziękuję, zjem później" – odpowiada z roztargnieniem gość i kontynuuje interesującą rozmowę z sąsiadem. Wszyscy Włosi przy stole sztywnieją, pani domu jest zaklopotana. Co oznacza „później", ile to potrwa? Dopóki na stole są przystawki, nie można podać pierwszego dania.* (Galina Murawiewa, op. cit.).

[140] Andrea Camilleri, *Złodziej kanapek*, przeł. Jarosław Mikołajewski, wydawnictwo Noir sur Blanc, Warszawa 2007.

[141] Carlo Conti w dzienniku „La Repubblica", 13 kwietnia 2006.

[142] Niektóre materiały wykorzystane w tym rozdziale zostały zaczerpnięte z cytowanej już książki Ceccarellego *Lo stomaco della Repubblica*.

[143] Vittorio Gorresio, *I carissimi nemici*, Longanesi, 1949.

[144] Wiele interesujących informacji na ten temat można znaleźć w książkach Grazii Pecchioli i Tonina Tosta *Le ricette democratiche. Gusti e sapori e sperimentazioni gastronomiche per una nuova cuccina do governo*, EdUP, 1995, oraz Tonina Tosta *La cuccina dell'Ulvio. Le ricette gastronomiche del cento sinistra e degli aliri ingredienti*, EdUP, 1998.

[145] Johann Wolfgang Goethe, op. cit., Neapol, 29 maja 1787.

[146] Hipolit Taine, op. cit.

[147] Stendhal, op. cit.

[148] Lidia Ravera, „MicroMega", *Il cibo e l'impegno*" .

[149] Tak opisuje ją Aldo Buzzi w bardzo zabawnej i ironicznej książce *L'uovo alla kok*, s. 86, i dodaje: *Niestety, gdy tylko opuści się Neapol, nietrudno natknąć się na fasolę z żyłkami. Świat pełen jest tajemnic. Jedną z nich jest właśnie to: dlaczego rolnicy nadal sieją żyłkowaną fasolę?.*

[150] Horacy, *Satyry*, II, 4, przeł. Stefan Gołębiowski, w: Horacy, *Dzieła*, Warszawa 1986.

[151] Jean-Anthelme Brillat-Savarin, op. cit.

[152] Marchi, op. cit.

[153] Carlo Petrini, op. cit.

[154] Terminem tym określa się też w różnych miejscach południowych Włoch szefa grupy rybaków. Tak nazywa się również sardyńskiego rybaka, który rzuca harpunem w ostatniej fazie łowienia tuńczyków sposobem zwanym *mattanza*.

[155] Horacy, *Satyry*, I, 5, przeł. Jan Czubek, Warszawa 1924.

[156] Tamże.

[157] Jean-Anthelme Brillat-Savarin, op. cit.

[158] Hipolit Taine, op. cit.

[159] Tamże.

[160] Tamże.

[161] Giuseppe Prezzolini, op. cit.

[162] Buzzi, op. cit.

[163] Andrea Camilleri, op. cit.

[164] Tamże.

[165] *Śniadanie. Włoszka przełknęła kawę z maleńkim biszkoptem i podsuwa gościowi chleb, masło i marmoladę, jakby chciała powiedzieć: proszę nie robić ceregieli. Ale jej fantazja na tym się wyczerpuje. Trzeba by jej pokazać menu rosyjskiego pensjonatu, które zmieniło się tylko nieznacznie od czasów sowieckich: kaszka zbożowa, kotlet z kurczaka, budyń z twarogiem i marmoladą, ser, masło,*

czekolada. (Galina Murawiewa, op. cit.).

[166] Janottoni, *Osterie e feste romane* (Rzymskie osterie i zabawy).

[167] Kotlet alla milanese może być tylko z cielęciny.

[168] Buzzi, op. cit.

[169] Karol Dickens, op. cit.

[170] Zapiski Heinego cytowane w: Marchi, *Quando siamo a tavola*.

[171] Galina Murawiewa, op. cit.

[172] Homer, *Odyseja*, Pieśń XII, przeł. Lucjan Siemieński, Greg, 2009.

[173] Cyt. w: Jean-François Revel, *Un festin en paroles. Histoire de la sensibilité gastronomique a nos jours*, Payot, 1985.

[174] Aleksander Lewintow, *Żratwa*.

[175] Johann Wolfgang Goethe, op. cit., 29 maja 1787.

[176] Karol Dickens, op. cit.

[177] *MicroMega. Il cibo e l'impegno*, L'Espresso, 2005.

[178] Cyt. w: Revel, op. cit.

[179] Carlo Chiaromonte, Paolini, *Tra i bianchi del mercato con il cucinere,* „Il Sole 24 Ore", 9 stycznia 2005. Carlo Chiaromonte jest szefem kuchni w restauracji Katane w Katanii.

[180] Filippo Tomasso Marinetti, Filia (Luigi Colombo), *La cucina futurista*, 1930.

[181] Paolo Monelli, *Il ghiottone errante: viaggio gastranomico altraverso l'Italia*, 1935.

[182] Filippo Tomasso Marinetti, Filia, op. cit.

[183] Anna Maria Sigalotti, *La cucina futurista tra manifesti, banchetti e ricette „antipassatiste"*.

[184] Corbi, Zanetti, *Non lasciamo distrare dall'olio*.

[185] *No, io stereo no*… „L'Espresso", 20 grudnia 1959.

[186] Bevilacqua, Mantovano, *Laboratori del gusto. Storia dell'evoluzione gastronomica*.

[187] William Black, op. cit.

[188] Opisy życia sardyńskich rybaków zawdzięczamy w dużej mierze cytowanemu już dziełu Wiliama Blacka.

[189] *Il manifesto della cucina futurista*, 1930.

[190] Jean-Anthelme Brillat-Savarin, op. cit.

[191] Giacomo Leopardi, *Zibaldone di pensieri*, 6 lipca 1826.

[192] Marchi, op. cit.

[193] Juwenalis, op. cit.

[194] Revel, op. cit.

[195] Stendhal, op. cit.

[196] Tamże.

[197] Historia *sorbetti* sięga dawniejszych czasów, ale podstawowym traktatem na ten temat jest napisana w 1775 roku książka Baldiniego *De'Sorbetti*.

[198] Tak miały się sprawy już w XVI wieku. W roku 1583 lekarz Baldassare Pisanelli zapewniał: *Dziś każdy biedny rzemieślnik chce chleba, wina i śniegu*.

[199] Polato w „Sette", dodatku do „Corriere della Sera", 26 lipca 2001.

[200] Ippolito Nievo, *Le confessioni di un italiano*.

[201] Andrea Camilleri, op. cit.

[202] Johann Wolfgang Goethe, op. cit.

[203] Wergiliusz, op. cit.

[204] Paweł Muratow, op. cit.

[205] Johann Wolfgang Goethe, op. cit.

BIBLIOGRAFIA

Abbondanti Antonio, *Gazzette menippee di Parnaso capitoli piacevoli d'Antonio Abbondanti da Imola, coll'aggiunta d'alcune rime giocose del medesimo autore*, Francesco Babà, Venezia 1629.

– *Viaggio di Colonia, capitoli piaceuoli d'Antonio Abbondanti da Imola... Con vn'aggiunta del medesimo autore. Opera piena di bellissimi pensieri, e di leggiadrissimi concetti intessuta, nouamente mandata in luce, & aggiunta alle Rime del Berni. Stampato da Francesco Baba come quarta parte delle rime piaceuoli del Berni, Casa, Mauro, Varchi, Dolce* i in., Francesco Baba, Venezia 1627.

Accolti Piero, *Stivale allo spiedo: viaggio attraverso la cucina italiana.*

Acosta José de, *Historia naturale e morale delle Indie, prima ed. in lingua latina: 1596* (oraz artykuły Gabrielli Airaldi, *Sopra litus oceani maris,* i Francesca Barbaraniego, *Acosta e il Nuovo Mondo*, *Cassa di risparmio di Verona*, Vicenza, Belluno e Ancona, Verona 1992), a także: Acosta J., *The Natural and Moral History of the Indies by Father Joseph de Acosta*, przeł. Edward Grimston, 1604, wyd. Clements R. Markham 1880, Franklin, New York 1970).

Agnello Hornby, Simonetta, *La mennulara*, Feltrinelli, Milano 2003.

Agnesi Vincenzo, *È tempo di pasta, scritti 1960–1976*, Gangemi, Roma 1992.

– *I viaggi dopo la scoperta, a cura di Gabriella Airaldi, Cassa di Risparmio di Verona*, Vicenza, Belluno, Verona 1985.

Alberici Annalisa, *La cucina del giorno della festa: al disna dal di dla festa*, Torchio De' Ricci, Pavia 1986.

Alberini Massimo, *4000 anni a tavola. Dalla bistecca preistorica al picnic sulla Luna*, Fabbri, Milano 1972.

– *Storia del pranzo all'italiana: dal triclinio allo snack*, Rizzoli, Milano 1966.

Alessio Giovanni, *Storia linguistica di un antico cibo rituale: i maccheroni*, w: „Atti dell'Accademia Pontaniana", VIII (1958), s. 261–280.

Alighieri Dante, *Boska komedia*, przeł. Edward Porębowicz, Wydawnictwo Zielona Sowa, Kraków 2008.

Alliata duca di Salaparuta Enrico, *Cucina vegetariana e crudismo vegetale: manuale di gastrosofia naturista con raccolta di 1030 formule scelte d'ogni paese*, Hoepli, Milano 1932.

Anau Roberta, Loewenthal Elena, *Cucina ebraica*, Fabbri, Milano 2000.

André Jacques, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Les Belles Lettres, Paris 1981.

Angelita Roco, Giovanni Francesco, *I pomi d'oro di Gio. Francisco Angelita Roco Academico Disuguale doue si contengono sue lettioni de' fichi l'una, e de' melloni l'altra... Aggiuntaui vna lettione della lumaca doue si proua, ch'ella sia maestra della vita humana*, wstęp Franco Foschi, Micheloni, Recanati 1978.

Anghiera Pietro Martire d', *Lettera al Cardinale Ascanio Sforza Visconti, inviata dalla corte di Spagna il 13 novembre 1493*, Prima Decade, Siviglia 1511.

Anonima, *I Maccheroni. Poemetto giocoso*, w: M. Zampieri, A. Camarda, *Sotto il segno dei maccheroni. Rito e poesia nel Carnevale veronese*, Cierre, Verona 1990.

Anthimus, *De observatione ciborum (On the Observance of Foods),* red. Mark Grant, Prospect Books, Blackawton 1996.

Antropologia e storia dell'alimentazione: il pane, red. Cristina Papa, Electa, Perugia 1992.

Apicio, *De re coquinaria I L'art culinaire*, red. Jacques André, Les Belles Lettres, Paris 1974.

Archestrato, *Gastronomia*, przeł. Domenico Scinà, Antonelli, Venezia 1842.

Ariès Paul, *I figli di McDonald's: la globalizzazione dell'hamburger*, przeł. Maria Chiara Giovannini, Dedalo, Bari 2000.

Arte della cucina: libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo, red. Emilio Faccioli, Edizioni II Polifilo, Milano 1966.

Artusi Pellegrino, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, red. Piero Camporesi, Einaudi, Torino 1995 (I wyd. włoskie: 1891).

Ateneo di Naucrati, *I deipnosophisti: i dotti a banchetto*, zobacz: Revel Jean-François, *3000 anni a tavola*.

Babajceva Elena, *Il caso Coca-cola a Torino*, „Niezawisimaja Gazeta", 28 lutego 2005.

Bacchelli Riccardo, *Il mulino del Po*, wstęp Indro Montanelli, Mondadori, Milano 1986.

Bacci Andrea, *De conviviis antiquorum* (I wyd. włoskie: 1597), w: Gronovius, *Thesaurus graecarum antiquitatum*, Lione 1701.

– *De naturali vinorum historia, ristampa anastatica a cura dell'Ordine dei Cavalieri del tartufo*, red. Mariano Corino, Toso, Torino 1990 (I wyd. włoskie: Mutii, Roma 1596).

Baldini Filippo, *De' Sorbetti*, Arnaldo Forni, Sala Bolognese 1979.

Balducci Pegolotti Francesco, *La pratica della mercatura*, red. Allan Evans, Kraus Reprint Co., New York 1970.

Balzani Francesco, *La Tiorba a Taccone de Felippo Sgruttendio de Scafato*, Magma, Napoli 2000.

Barth Hans, *Osteria: Kulturgeschichtlicher Führer durch Italiens Schenken von Verona bis Capri*, J. Hoffmann, Stoccarda 1908 (wyd. włoskie: *Osteria: guida spirituale delle osterie italiane*, wstęp Gabriele D'Annunzio, Padova 1998; I wyd. włoskie: *Osteria: guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri*, E. Voghera, Roma 1909).

Barthes Roland, *Lecture de Brillat-Savarin*, w: *Le bruissement de la langue. Essais critiques*, IV, Coll. Essai, wyd. Seuil, Paris 1984, s. 303–356.

Basile Giambattista, *Lo cunto del li cunti*, red. Ezio Raimondi, Einaudi, Torino 1976.

Basini Gian Luigi, *L' uomo e il pane: risorse, consumi e carenze alimentari della popolazione modenese nel Cinque e Seicento*, A. Giuffrè, Milano 1970.

Battarra Giovanni, *La Pratica agricola* (1778) w: Montanari Massimo, *Il pentolino magico*, Laterza, Roma-Bari 1995, s. 95.

Bay Allan, *Cuochi si diventa: le ricette e i trucchi della buona cucina italiana di oggi*, Feltrinelli, Milano 2003.

– *Cuochi si diventa 2: le ricette e i trucchi della buona cucina italiana di oggi*, Feltrinelli, Milano 2004.

– *Le parole dei menu: dalla A alla Z guida ai piatti e alle specialità di tutto il mondo*, Idealibri, Milano 1988.

Beauvert Thierry, *Musica per il palato: a tavola con Rossini*, red. Piero Meldini, Mondadori, Milano 1997.

Bell Rudolph M., *How to Do It: Guides to Good Living for Renaissance Italians*, University of Chicago Press, Chicago 1999.

Belli Giuseppe Gioacchino, *Sonetti,* red. Giorgio Vigolo, współpr. Pietro Gibellini, Mondadori, Milano 1984.

Benincasa Gabriele, *La pizza napoletana. Mito, storia e poesia*, Guida, Milano 1992.

Benporat Claudio, *Storia della gastronomia italiana*, Mursia, Milano 1990.

Benporat Claudio, patrz: Corrado Vincenzo, *Il credenziere di buon gusto*; *Disegni del convito*; Rossetti Giovan Battista, *Dello scalco*.

Benzi Ugo, *Regole della sanità et natura de' cibi di Ugo Benzo senese. Arricchite di vaghe annotazioni & di copiosi discorsi, naturali e morali dal sig. Lodovico Bertaldi medico delle serenissime altezze di Savoia. Et nuouamente in questa seconda impressione aggiontoui alle medeme materie i trattati di Baldasar Pisanelli e sue Historie naturali & annotationi del medico Galina*, Per gli heredi di Gio, Domenico Tarino, Torino 1620.

Benzoni Gerolamo, *La historia del mondo nuovo di M. Girolamo Benzoni milanese. La qual tratta delle isole, & mari nuouamente ritrouati, et delle nuoue città da lui proprio vedute, per acqua, et per terra in quattordici anni,* red. Alfredo Vig, Giordano, Milano 1964 (I wyd. włoskie: 1572).

Berchoux Joseph, *La gastronomie, ou l'homme des champs à table, poème didactique en quatre chants*, Giguet, Paris 1801.

Berchoux Joseph, patrz: Brillat-Savarin Jean-Anthelme, *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie trascendante* (*Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej*, wybór opracował Wacław Zawadzki, przekł. i wstęp Joanna Guze, PIW, Warszawa 1997).

Berni Francesco, *Rime*, red. Danilo Romei, Mursia, Milano 2002.

Bertieri Claudio, patrz: Sentieri, Maurizio, Boero, Paolo, Bertieri, Claudio i in. *Il cibo raccontato: nel mondo dell'alimentazione tra fantasia e realtà.*

Bertolino Enrico, *Milanesi. Lavoro, guadagno, spendo, pretendo*, Torino 1997 (seria wydawnicza *Le guide xenofobe*. *Un ritratto irriverente dei migliori difetti dei popoli d'Italia*, red. Federico Tibone).

Bevilacqua Osvaldo, Mantovano Giuseppe, *Laboratori del gusto. Storia dell'evoluzione gastronomica*, SugarCo, Milano 1982.

Bezzola Guido, *La vita quotidiana a Milano ai tempi di Stendhal*, Rizzoli, Milano 1991.

Bianchi Augusto Guido, *Giovanni Pascoli nei ricordi di un amico*, Modernissima, Milano 1922.

Biasin Gian Paolo, *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*, Il Mulino, Bologna 1991.

Black William, *I bucatini di Garibaldi. Avventure storico-gastronomiche di un inglese innamorato dell'Italia*, przeł. Annalisa Carena, Piemme, Casale Monferrato 2004 (I wyd. angielskie: 2003, tyt. org.: *Al dente*).

Boero Paolo, patrz: Sentieri, Maurizio, Boero, Paolo, Bertieri, Claudio i in., *Il cibo raccontato: nel mondo dell'alimentazione tra fantasia e realtà.*

Boneschi Marta, *Poveri ma belli*, Mondadori, Milano 1995, cyt.: Filippo Ceccarelli.

Bonetta Gaetano, *Corpo e nazione: l'educazione ginnastica, igienica e sessuale nell'Italia liberale*, F. Angeli, Milano 1990.

Bracalini Romano, *L'alimentazione: usi e costumi a tavola*, w: *L'Italia prima dell'unità*, Rizzoli, Milano 2001, s. 186–194.

Bracalini Romano, *La regina Margherita*, Rizzoli, Milano 1983.

Bracciolini Francesco, *Lo scherno degli Dei*, XX.

Bratman Steven, *Essay on Orthorexia. Unhealthy Obsession With Healthy Foods*, „Yoga Journal", październik 1997.

Brighenti Nerio, *Il gastruario: manuale del buongustaio,* red. Gino Pesavento, Campironi, Milano 1973.

Brillat-Savarin Jean-Anthelme, *Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej*, wybór opracował Wacław Zawadzki, przekł. i wstęp Joanna Guze, PIW, Warszawa 1977.

Bruno Giordano, *Dialoghi italiani*, red. G. Gentile, nowe wyd. pod red. G. Aquilecchia, Sansoni, Firenze 1958.

Buonassisi Rory, *La cucina mediterranea: ricette di terra e di mare*. Giunti, Firenze 1993.

– *La pizza: il piatto, la leggenda*, Mondadori, Milano 1997.

– *Ricette mondiali di zuppe & minestre: dalla preistoria al 3. millenio: gratificanti & salutari*, Mondadori, Milano 1999.

Buonassisi Vincenzo, *Il libro della pizza*, Fabbri, Milano 1982.

– *Il nuovo codice della pasta*, Rizzoli BUR, Milano 1999.

– *La cucina di Falstaff*, Milano nuova, Milano 1964.

– *Piccolo codice della pasta: ricette per preparare spaghetti, maccheroni, tagliatelle, gnocchi, tortellini*, Rizzoli BUR, Milano 1977.

– *Storia del pane e del forno*, SIDALM, Milano 1981, patrz: Carnacina Luigi, *Il libro della polenta.*

Buzzi Aldo, *L'uovo alla kok*, Adelphi, Milano 2002 (I wyd. 1979).

Camilleri Andrea, *Złodziej kanapek*, przeł. Jarosław Mikołajewski, Noir sur Blanc, Warszawa 2007.

Campolieti Giuseppe, *Il re lazzarone. Ferdinando IV di Borbone, amato dal popolo e condannato dalla storia*, Mondadori, Milano 1999.

Camporesi Piero, *Il brodo indiano. Edonismo ed esotismo nel Settecento*, Garzanti, Milano 1990.

– *Il formaggio maledetto*, w: *Le officine dei sensi*, Garzanti, Milano 1985, s. 47–77.

– *La maschera di Bertoldo. G.C. Croce e la letteratura carnevalesca*, Einaudi, Torino 1976.

– *La terra e la luna. Alimentazione, folclore e società,* Il Saggiatore, Milano 1989.

Camporesi Piero, patrz: Artusi Pellegrino, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene.*

Cancellieri Francesco, *Lettera di F. Cancellieri al Ch. Sig. Dottore Koreff professore di medicina nell'Università di Berlino sopra il tarantismo, l'aria di Roma e della sua Campagna, etc...,* Presso Francesco Bourlié, Roma 1817.

Capasso Niccolò, *De curiositatibus Romae*, w: Capasso Niccolò, *Poesie varie*, Simoniana, Napoli 1761.

Capatti Alberto, *Pomi d'oro: immagini del pomodoro nella storia del gusto*, wstęp Gianfranco Vissani, Arti Grafiche Torri, Cologno Monzese 1999.

Capatti Alberto, Montanari Massimo, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari 1999.

Caprara Massimo, *Togliatti, il Comintern e il gatto selvatico*, Bietti, Milano 1999.

Cardenas Juan de, *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, Mexico 1591, red. i wyd. Angeles Duran, Madrid 1988.

Carnacina Luigi, *La grande cucina*, red. Luigi Veronelli, Garzanti, Milano 1960.

– *Mangiare e bere all'italiana*, red. Luigi Veronelli, Garzanti, Milano 1967.

– *Roma in cucina*, Martello, Milano 1975.

Carnacina Luigi, Buonassisi Vincenzo, *Il libro della polenta*, Giunti Martello, Firenze 1974.

Castelvetro Giacomo, *Breve racconto di tutte le radici di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano. Con molti giovevoli segreti (non senza proposito per dentro sono scritti) tanto intorno alla salute de' corpi umani quanto ad utile de' buoni agricoltori necessari*, red. Emilio Faccioli, Arcari, Mantova 1988 (I wyd. 1614).

Cattaneo Carlo, *Notizie sulla Lombardia*, „La città" (1844), w: Cattaneo Carlo, *Opere scelte*, red. Delia Castelnuovo Frigessi, t. II, Einaudi, Torino 1972.

Catti De Gasperi, Maria Romana, *De Gasperi uomo solo*, Mondadori, Milano 1964.

Cavalcanti duca di Buonvicino Ippolito, *Cucina casareccia in dialetto napolitano ossia cucina casarinola co la lengua napoletana*, red. Emilio Faccioli, Il Polifilo, Milano 1965.

– *Cucina teorico-pratica comulativamente col suo corrispondente riposto piccola parte approssimativa della spesa con la pratica di scalcare, e come servirsi dei pranzi e cene che vengono coadjuvati da diversi disegni in litografia finalmente quattro settimane secondo le stagioni della vera cucina casareccia in dialetto napolitano. 7. ed. migliorata del tutto, per quanto più possibile, dalle altre precedenti*, Napoli 1852 (I wyd. 1837).

Cavazzana Giuseppe, *Itinerario gastronomico ed enologico d'Italia*, red. Banco Ambrosiano, Oras-Ospitalita Romana Assistenza Stranieri, Milano 1950.

Ceccarelli Alfonso, *Opusculum de tuberibus, Alphonso Ciccarello physico de Maeuania auctore...,* Toso, 1976.

Ceccarelli Filippo, *Lo stomaco della Repubblica: cibo e potere in Italia dal 1945 al 2000*, Longanesi, Milano 2000.

Cenne della Chitarra, *Le rime di Folgore da San Gemignano e di Cene da la Chitarra d Arezzo*, Commissione per i testi in lingua, Bologna 1968.

Cervio Vincenzo, *Il trinciante*, Arnaldo Forni, Sala Bolognese 1980 (I wyd. 1581).

Chapusot Francesco, *La cucina sana, economica ed elegante*, red. Milo Julini, Arnaldo Forni, Sala Bolognese 1990.

Chendi Vincenzo, *Il vero campagnol ferrarese*, Ferrara 1761.

Chiaramonte Carmelo, Paolini Davide, *Tra i banchi del mercato con il Cuciniere*, „Il Sole- 24 Ore", 9 stycznia 2005.

(Il) cibo e l'impegno, suppl.: MicroMega, n. 4, Gruppo editoriale L'Espresso, Roma 2004.

(Il) cibo e l'impegno/2, suppl.: MicroMega, n. 5, Gruppo editoriale L'Espresso, Roma 2004.

Cibotto Gian Antonio, patrz: *Stivale allo spiedo: viaggio attraverso la cucina italiana*.

Cipolla Carlo Maria, *Storia economica dell'Europa preindustriale*, Il Mulino, Bologna 1974.

– *Uomini, tecniche, economie*, Feltrinelli, Milano 1966.

Cipolla Joe, *La cucina di Cosa nostra*, wstęp: Aldo Busi, Sperling & Kupfer, Milano 1993 (wyd. org.: *The Mafia Cookbook*, Ballantine Books, New York 1970).

Clementi Federico, *L' allevamento della gallina da uova in città*, Arte e storia, Roma 1940 ca.

Clini Claudio, *L' alimentazione nella storia: uomo, alimentazione, malattie*, Regione Emilia Romagna, Bologna 1987 (I wyd. Francisci, Abano Terme 1985).

Coca-cola dal Viet Nam a Silvio, „Corriere della Sera", 9 lutego 2000.

Cocchi Antonio, *Del vitto pitagorico per uso della medicina: discorso di Antonio Cocchi preceduto da un discorso su' progressi del vegetarianismo...*, Nicola Parisio, Presso Vincenzo Onofrio Mese, Napoli 1882 (I wyd. 1743).

Collier Galletti di Cadilhac Margareth, *La nostra casa sull'Adriatico: diario di una scrittrice inglese in Italia, 1873–1885*, przeł. Gladys Salvadori Muzzarelli, wstęp Joyce Lussu, Il lavoro editoriale, Ancona 1981.

Collodi Carlo, *Il viaggio per l'Italia di Giannettino. Parte terza. L'Italia meridionale*, Paggi, Firenze 1886.

Colnet, *L' art de dîner en ville à l'usage des gens de lettres: poème en 4. chants: suivi de la biographie des auteurs morts de faim*, Bureau de la Bibliothèque Choisie, Paris 1853. Patrz: Brillat-Savarin Jean-Anthelme, *Fizjologia smaku...*

Colnet, patrz: Brillat-Savarin Jean-Anthelme, *Fizjologia smaku...*

Colombo Cristoforo, *Il giornale di bordo: libro della prima navigazione e scoperta delle Indie (1492–1498),* red. Paolo Emilio Taviani i Consuelo Varala, Istituto poligrafico e Zecca dello Stato, Roma 1988.

Colorsi Giacomo, *Breuità di scalcaria di Giacomo Colorsi da Pelestrina per li giouani virtuosi. All'ill.mo & reu.mo... card. Degli Albizi*, Angelo Bernabo dal Verme, Roma 1658.

Concini Wolftraud de, *Le minoranze in pentola: storia e gastronomia delle 10 minoranze linguistiche Delle Alpi italiane*, Banca di Trento e Bolzano, Trento 1997.

Consiglio Alberto, *Sentimento del gusto, ovvero Della cucina napoletana*, Parenti, Napoli 1957.

– *La storia dei maccheroni con cento ricette e con Pulcinella mangiamaccheroni*, Moderne, Napoli 1959.

– *Storia dei maccheroni: origini, curiosità e leggende della più celebre creazione della cucina napoletana*, Tascabili economici Newton, Roma 1996.

Contrasto curioso tra una giovine pisana e una livornese, Tip. Valenti, Pisa 1882.

Contrasto curioso tra Venezia e Napoli, Firenze 1879 (napisano w 1663).

Corbi Gianni, Zanetti Livio, *Non lasciamoci distrarre dall'olio*, „L'Espresso", 20 grudnia 1959.

Corbier Mireille, *Le statut ambigue de la viande à Rome*, w: „Dialogues d'Histoire ancienne, Annales Littéraires de l'Université" 15/2, Besancon 1989, s. 107–158.

Cornaro Alvise, *Discorsi di Luigi Cornaro intorno alla vita sobria; L'arte di godere sanita perfetta di Leonardo Lessio e Discorso di Antonio Cocchi sul vitto pitagorico*, G. Silvestri, Milano 1841 (także: Cornaro A., *Scritti sulla vita sobria; Elogio; e Lettere*, red. Marisa Dilani, Corbo e Fiore, Venezia 1983). Patrz także: *Regimen sanitatis salernitanum*.

Corrado Vincenzo, *Del cibo pitagorico ovvero erbaceo per uso de' nobili e de' letterati, opera meccanica dell'oritano*, Raimondi, Napoli 1781 (także: Corrado Vincenzo, *Del cibo pitagorico ovvero erbaceo seguito dal Trattato delle patate per uso di cibo,* red. Tullio Gregory, Donzelli, Roma 2001).

– *Il credenziere di buon gusto; La manovra della cioccolata e del caffè*, red. Claudio Benporat, Arnaldo Forni, Sala Bolognese 1991.

– *Il cuoco galante*, Arnaldo Forni, Sala Bolognese 1990.

Crainz Guido, *Storia del miracolo italiano: culture, identità, trasformazioni fra anni Cinquanta e Sessanta*, Donzelli, Roma 1996.

Crisci Giovanni Battista, *Luce de prencipi nella quale si tratta del modo di bene operare pubblicamente, e di essi, e di ciascuna persona con autorità di graui autori... Composta da Gio. Battista Crisci nap.no*, Lazarum Scorigium, 1638.

Cristoforo Colombo nella Genova del suo tempo, red. Piero Sanavio, Adriana Martinelli i Caterina Porcu Sanna, ERI-Edizioni RAI, Torino 1985.

Cristoforo da Messisburgo, *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande secondo la diversità de i tempi cosi di carne come di pesce*, Arnaldo Forni, Sala Bolognese 1982 (red. F. Bandini, Neri Pozza, Vicenza 1992), (*Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande secondo la diversità de i tempi cosi di carne come di pesce,* wyd. IV, Eredi Giovanni Padovano, Venezia 1557; I wyd. włoskie: *Banchetti compositioni di vivande*, Giovanni de Buglhat e Antonio Hucher, Ferrara 1529).

Croce Giulio Cesare, *Le sottilissime astuzie di Bertoldo le piacevoli e ridicolose semplicità di Bertoldino Con il dialogus Salomonis et Marcolphi e il suo primo volgarizzamento a stampa*, red. Piero Camporesi, Einaudi, Torino 1978.

Crosby Alfred W., *Imperialismo ecologico. L'espansione biologica dell'Europa (900–1900),* Laterza, Roma-Bari 1988.

– *The Columbian Exchange, Biological and Cultural Conseguences of 1492*, Westport (Connecticut) 1972.

(La) Cucina del '500: in occasione delle celebrazioni per il 5. centenario della nascita di Giovanni Antonio de' Sacchis detto il Pordenone: agosto-novembre 1984, wstęp Amedeo Giacomini, Azienda autonoma del turismo, Pordenone 1984.

(La) Cucina dell'Itaglietta, red. Piero Meldini, *La cucina della famiglia fascista; la cucina del tempo di guerra; la cucina dell'età giolittiana; la cucina degli anni ruggenti*, Guaraldi, Rimini–Firenze 1977.

Cucina italiana del Rinascimento, patrz: *Gran banchetto (Cucina italiana del Rinascimento).*

(*La) Cucina italiana d'oggi nell'immagine e nella realtà: 8. Convegno internazionale. Venezia, 10–11 novembre 1984*, Accademia italiana della Cucina, A. Pizzi, Cinisello Balsamo 1985.

Cucina mantovana di principi e di popolo: testi antichi e ricette tradizionali, red. Gino Brunetti, zawiera: *L'arte di ben cucinare del cuoco ducale Bartolomeo Stefani; Lista di vivande per banchetti di cavalieri e altre persone di qualità; Ricette della tradizione popolare mantovana; Uve e vini del Mantovano*), Mantova 1963.

(La) Cucina rinascimentale di corte: nel triangolo padano, Parma, Ferrara, Mantova, red. Accademia italiana della Cucina (materiały z kongresów: I Farnese, Parma, 30 kwietnia 1994; Gli Estensi, Ferrara, 14 maja 1994; I Gonzaga, Mantova, 22 czerwca 1994), Accademia italiana della Cucina, Milano 1995.

(Le) Cucine della memoria: testimonianze bibliografiche e iconografiche dei cibi tradizionali italiani nelle biblioteche pubbliche statali, De Luca, Roma 1995.

(Il) cuoco milanese e la cuciniera piemontese, lombardo-veneta, spagnuola, inglese, francese, viennese, italiana, Pagnoni, Milano 1862.

(Il) cuoco piemontese perfezionato a Parigi, red. Silvano Serventi, przy współpracy Società studi storici di Cuneo e la Società storica vercellese, Slow Food, Bra 2000 (I wyd. Torino 1766).

Curioso contrasto fra una romana ed una fiorentina, A. Salani, Firenze 1917.

D'Amato Federico Umberto, *Menu e dossier*, Rizzoli, Milano 1984.

D'Ideville Henry, *Il re, il conte e la Rosina*, Longanesi, Milano 1981.

De Bourcard Francesco, *Usi e costumi a Napoli* (*1857–1866*), Longanesi, Milano 1977.

De Leo Carmine, *Il pane dei santi: le pietanze nella religiosità popolare*, Edizioni Incontro alla luce, Foggia 1998.

DeLillo Don, *Podziemia*, przeł. Michał Kłobukowski, Dom Wydawniczy Rebis, Warszawa 2000.

Della Beffa Carla, patrz: *Gran banchetto (Cucina italiana del Rinascimento).*

Della Verde Maria Vittoria (siostra), *Gola e preghiera nella clausura dell'ultimo '500*, red. Giovanna Casagrande, Edizioni dell'Arquata, Foligno 1988.

Delli Colli Laura, *The Taste of Italian Cinema in 100 Recipes*, Elleu Multimedia, Roma 2003.

De Nino Antonio, *Usi e costumi abruzzesi*, Firenze 1887.

De Nolhac Pier, Solerti Angelo, *Il viaggio in Italia di Enrico III re de Francia*, De Roux, Roma-Torino-Napoli 1890.

Denti di Pirajno Alberto, *Il gastronomo educato*, Neri Pozza, Venezia 1950.

Diamond Jared, *Armi, acciaio e malattie: breve storia del mondo negli ultimi tredicimila anni*, red. Luca i Francesco Cavalli-Sforza, Einaudi, Torino 2005 (I wyd. angielskie 1997, *Guns, Germs and Steel. The Fates of Human Society*).

Dickens Charles, *Impressioni italiane*, Claudio Messina, Robin Edizioni (da Biblioteca del Vascello), Roma 2005 (I wyd. 1989; I wyd. angielskie 1846, *Pictures of Italy*).

Disegni del convito fatto dall'illustrissimo signor senatore Francesco Ratta all'illustrissimo publico, eccelsi signori anziani, & altra nobiltà. Terminando il suo confalonierato li 28 febraro 1693, red. Claudio Benporat, Arnaldo Forni, Sala Bolognese 1991.

Donizone, *Matilde di Canossa, Il poema di Donizone*, red. Ugo Bellocchi, Giovanni Marzi, Aedes Muratoriana, Modena 1970.

Dubini Angelo, *La cucina degli stomachi deboli, ossia, Pochi piatti non comuni, semplici, economici e di facile digestione: con alcune norme relative al buon governo delle vie dirigenti*, Bernardoni, Milano 1882 (I wyd. 1842).

Ducceschi Virgilio, *Gli olii ed i grassi nella storia dell'alimentazione*, Consorzio nazionale fra produttori olii di semi, Milano.

Dumas Alexandre (ojciec), *Il grande dizionario di cucina*, red. Carlo Carlino, Sellerio, Palermo 2004.

– *Napoli borbonica*, La biblioteca del TCI, Milano 1997.

Durante Castore, *Herbario nuovo di Castore Durante medico, & cittadino romano con figure che rappresentano le viue piante, che nascono in tutta Europa, & nell'Indie orientali & occidentali... Con discorsi, che dimostrano i nomi, le spetie, la forma, il loco, il tempo, le qualità, & le virtù mirabili dell'herbe... Con due tauole copiosissime, l'vna dell'herbe, et l'atra dell'infermità, et di tutto quello che nell'opera*

si contiene, Bartholomeo Bonfadino & Tito Diani (Roma: Iacomo Bericchia & Iacomo Tornierij, 1585, Bartholomeo Bonfadino, & Tito Diani, 1585).

(Il) eccellenza e il trionfo del porco: immagini, uso e consumo del maiale dal XIII secolo ai giorni nostri, red. Emilio Faccioli, Reggio Emilia: Comune, Assessorato alla cultura, Mazzotta, Milano 1982.

Echaurren Pablo, patrz: Veronelli Luigi, Echaurren Pablo, *Le parole della terra*.

Eco Umberto, *Baudolino*, przeł. Adam Szymanowski, Noir sur Blanc, Warszawa 2001.

Era buon governo efficiente, „II Foglio", 29 czerwca 1999.

Erazm z Rotterdamu, *Pochwała głupoty,* przeł. Edwin Jędkiewicz, Ossolineum, Wrocław 1953.

Ercolani Gian Luca, *La dieta ermetica: l'alimentazione nel Rinascimento*, red. Donato Lo Scalzo, Todaro, Lugano 1999.

(L')Ercolano. Dialogo di M. Benedetto Varchi nel quale si ragiona delle lingue ed in particolare della toscana e della fiorentina, Tartini e Franchi, Firenze 1730.

European Food History. A Research Review, red. Hans J. Teuteberg, Leicester University, Leicester 1992.

Evangelista Anna, Del Turco Giovanni, *Epulario e segreti vari. Trattati di cucina toscana nella Firenze Seicentesca (1602–1623),* Arnaldo Forni, Sala Bolognese 1992.

Evitascandalo Cesare, *Libro dello scalco di Cesare Euitascandalo. Quale insegna quest'honorato seruitio*, wyd. Carlo Vullietti, Roma 1609.

Faccioli Emilio, *Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Einaudi, Torino 1987.

Faccioli Emilio, patrz: Castelvetro Giacomo, *Breve racconto di tutte le radici di tutte l'erbe e di tutti i frutti...*; Folengo Teofilo, *Baldus*; Platina Bartolomeo, *Il piacere onesto e la buona salute*.

Falconi Rodolfo, *Amico castello: origini, storia, turismo e immagini di Castelsantangelo sul Nera*, Pieraldo, Roma 1986.

Fantoni Giovanni, *Contrasto curioso fra il Padrone e il Contadino che vuol mangiare a tutti i costi*, A. Salani, Firenze 1888.

Fasano Gabriele, *Lo Tasso Napoletano. Gerusalemme liberata votata a llengua nostra*, red. Aniello Fratta, Edizioni di G. e M. Benincasa, Roma 1983.

Felici Costanzo, *Scritti naturalistici, I, Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo*, red. G. Arbizzoni, Quattro Venti, Urbino 1986 (I wyd. 1569).

Ferrari Miriam, *Merluzzo, baccalà o stoccafisso? Leggende, miti, ricette di un grande pesce dei mari del Nord*, Bibliotheca Culinaria, Lodi 1998.

Ferrario Guido, *Al sangue o ben cotto*, Meltemi, Roma 1998.

Ferraris Tamburini Giulia, *Come posso mangiar bene?,* Hoepli, Milano 1900.

Fioravanti Leonardo, *Capricci medicinali dell'eccellente medico, & cirugico M. Leonardo Fiorauanti Bolognese, libri tre... Di nouo corretti, & in molti luoghi ampliati, & ristampati. Aggiontoui il quatro libro non più stampato, nel quale altre bellissime materie si contengono,* wyd. Ludouico Auanzo, Venezia 1565.

– *Dello specchio di scientia universale*, wyd. Heredi di Melchior Sessa, Venezia 1572.

– *Del tesoro della vita humana*, wyd. Heredi di Melchior Sessa, Venezia 1582.

Fiordelli Aldo, *Il buon tartufo. Usi e costumi del „diamante" della tavola*, Polistampa, Firenze 2005.

Fischler Claude, *L'onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, Mondadori, Milano 1992.

Flandrin Jean-Louis, *Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIVe et XVe siècles: le témoignage des livres de cuisine*, w: *Manger et boire au Moyen Age 2: Cuisine, manières de table, regimes alimentaires. Actes du Colloque de Nice, 15–17 octobre 1982, Centre d'études médievales de Nice*, Les belles lettres, Paris 1984, s. 75–91.

– *L'ordre des mets*, Odile Jacob, Paris 2002.

– *Le goût et la nécessité: reflexions sur l'usage des graisses dans les cuisines de l'Europe occidentale (XIVe–XVIIIe siècles)*, w: „Annales ESC", XXXVIII (1983), s. 369–401.

Flandrin Jean-Louis, patrz: Rosenberger Bernard, *La cucina araba e il suo apporto alla cucina europea*.

Foa Anna, *La cucina del marrano*, w: „II Mondo" 3, II, 2–3, sierpień–grudzień 1995.

Fochesato Walter, Pronzati Virgilio, *L'acciuga: donne, donne, pesci freschi, pesci vivi: tutto sull'acciuga: dalla padella alla brace e 54 ricette*, Feguagiskia' Studios Edizioni, Genova 1997.

– *Stoccafisso & Baccalà. Storie, usi e tradizioni popolari dal Baltico al Mediterraneo*, Feguagiskia' Studios Edizioni, Genova 1999.

Folengo Teofilo, *Baldus*, red. Mario Chiesa, UTET, Torino 1997.

Folgore da San Gimignano, *Collana dei mesi*, Mondadori, Milano 1953.

– *Sonetti de la semana*, G. Ferrari, Milano 1966.

Forcella Enzo, *Celebrazione di un trentennio*, Mondadori, Milano 1974.

– *Pastasciutta calda con contorno nuova arma „segreta" di Lauro*, „La Stampa", 16 maja 1953.

Frejaville Mario, *Il libro d'oro della cucina familiare italiana*, Mursia, Milano 1977.

Frizzi Antonio, *La salameide, poemetto giocoso con le note*, Zerletti, Venezia 1772.

Frugoli Antonio, *Pratica, e scalcarla d'Antonio Frugoli lucchese, intitolata pianta di delicati frutti da seruisi a qualsiuoglia mensa di prencipi... con molti auuertimenti circa all'honorato officio di scalco, con le liste di tutti i mesi dell'anno, compartite nelle quattro stagioni. Con vn trattato dell'inuentori delle viuande, e beuande, cosi antiche, come moderne, nouamente ritrouato, e tradotto di lingua armenia in italiana. Con le qualità, e stagioni di tutti li cibi da grasso, e da magro, e lor cucina di viuande diuerse. Ristampato di nuouo con la giunta del Discorso del trinciante... Diuisa in otto libri*, Francesco Cavalli, Roma 1638.

Gadda Carlo Emilio, *Le meraviglie d'Italia*, Einaudi, Torino 1964.

– *La cognizione del dolore*, z esejem Gianfranca Continiego, Einaudi, Torino 1973.

Gaggiotti Gino, *I grandi piatti della cucina regionale italiana: origini, notizie, curiosità, segreti, ricette e abbinamento ai vini*, ECIG, Genova 1990.

Garcilaso de la Veca, detto El Inca, *Commentari reali sul Perù degli Incas*, Lisbona 1609, przeł. René L.F. Durand, Paris 1982.

Garzoni Tommaso, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, red. Paolo Cherchi e Beatrice Collina, Einaudi, Torino 1996 (I wyd. 1585).

Gasparov Michail, *Note e appunti – Zapiski i wypiski*, NLO, Moskwa 2000.

Gastronomia del Rinascimento, red. Firpo Luigi, UTET, Torino 1974.

Gaudentio Francesco, *Il panunto toscano*, Trevi editore, Roma 1974.

Genis Aleksandr, *La dolce vita – Sładkaja żyzń*, Vagrius, Moskwa 2004.

Gerard John, *The Herball*, I wyd. angielskie 1597.

Gessi Leone, *Soste del buongustaio: itinerari utili e dilettevoli*, wstęp Antonio Baldini, Società editrice internazionale, Torino 1957.

Ginsborg Paul, *Storia d'Italia dal dopoguerra a oggi: società e politica 1943–1988*, Einaudi, Torino 1989.

Giovenale Decimo Giunio, *Satire*, przekł. i wstęp Mario Ramous, Garzanti, Milano 1996.

Giusti Giuseppe, *Poesie e prose*, red. Ferdinando Giannessi, Fabbri, Milano 2001.

Giustiniani Vincenzo, *Dialogo fra Renzo e Aniello napolitano sugli usi di Roma e di Napoli (1600–1610)*, w: Giustiniani V., *Discorsi sulle arti e sui mestieri*, red. Anna Banti, Sansoni, Firenze 1981, s. 135–158.

Goethe Johann Wolfgang, *Podróż włoska*, przeł. Henryk Krzeczkowski, PIW, Warszawa 1980.

Gorresio Vittorio, *I carissimi nemici*, Bompiani, Milano 1977.

Gosetti Fernanda, patrz: *Pastario, ovvero Atlante delle paste alimentari italiane; Specialità d'Italia. Le regioni in cucina*.

Gran banchetto (Cucina italiana del Rinascimento), red. Carla Della Beffa i Africo Paolucci, Cencograf-Rotografica, Milano 1986.

Grande Bagna Caòda Annuale degli Acciugai e dei Buongustai del Piemonte, Accademia Italiana della Cucina e degli Acciugai d'Italia riuniti nella AVALMA (Associazione venditori acciughe della Val Maira), 1989.

Grandi Laura, Tettamanti Stefano, *Atlante goloso: luoghi e delizie d'Italia*, Garzanti, Milano 2002.

Gregorovius Ferdinand, *Wanderjahre in Italien*, Lipsia 1870, wyd. włoskie: *Passeggiate romane*, F. Spinosi, Roma 1965.

Greimas Algirdas Julien, *La soupe au pistou ou la programmation d'un objet de valeur*, w: *Du Sens II*, Seuil, Paris 1983, s. 168–169.

Grieco Allen J., *I sapori del vino: gusti e criteri di scelta tra Trecento e Cinquecento*, w: *Dalla vite al vino*, red. Jean-Louis Gaulin i Alien J. Greco, Clueb, Bologna 1994.

Gueglio Vincenzo, *Mario! Storia vera tragica e avventurosa del polpo Mario, del pescatore Gnussa e di Cesare Ziona, principe dei fiocinatori e re della famosa baia di Portobello*, Genova 2004.

Guerri Giordano Bruno, *Gli Italiani sotto la Chiesa*, Mondadori, Milano 1992.

Harris Marvin, *Buono da mangiare*, Einaudi, Torino 1990.

Hašek Jaroslav, *Przygody dobrego wojaka Szwejka,* przeł. Paweł Hulka-Laskowski, Książka i Wiedza, Warszawa 1965.

Heers Jacques, *Fêtes, jeux et joutes dans les sociétés d'Occident a la fin du Moyen age*: *Conférence Albert Le Grand*, 1971.

– *Genova nel '400: civiltà mediterranea, grande capitalismo e capitalismo popolare: „L'attività marittima nel XV secolo*", przeł. P. Mastrorosa, Book, Milano 1991 (wyd. francuskie: *Gênes au XV siede*: *Activité économique et problèmes sociaux*, SEVPEN, Paris 1961).

Heers Jacques, *La Roma dei papi ai tempi dei Borgia e dei Medici (1420–1520)*, przeł. Franca Caffa, Rizzoli BUR, Milano 2001 (wyd. francuskie: *La vie quotidienne à la cour pontificale au temps des Borgia et des Medicis, 1420–1520*, Hachette, Paris 1986).

– *Le travail au Moyen Age*, Presses Universitaires de France, Paris 1965.

Heine Heinrich, *Impressioni di viaggio, Italia*, przeł. Bruno Maffi, wstęp Alberto Destro, Rizzoli BUR, Milano 2002.

– *Aus den Memoiren des Herren von Schnabelewopski*, Reclam, Stoccarda 1981.

Henrico da S. Bartolomeo del Gaudio, *Scalco spirituale per le mense dei religiosi e de gl'altri denoti opera nuoua... composta dal P.F. Henrico da S. Bartolomeo del Gaudio dell'ordine dei Predicatori. Diuisa in tre trattati*, Secondino Roncagliolo, Napoli 1644.

Herzen Aleksandr, *Lettere dalla Francia e dall'Italia – Pis'ma iz Franci i Italii (1847–1852)*, Moskwa 1955.

In forma a tavola: guida all'alimentazione consapevole, red. Eugenio Del Toma, Gruppo editoriale l'Espresso, Roma 2002.

Iovino Roberto, *Musica & gastronomia: un viaggio nel tempo*, Sagep, Genova 1997.

(L')Italia del Medioevo: 25 città, cittadine, borghi e villaggi di clima medioevale e 50 ricette per scoprire la tradizione gastronomica, t. 3, Coptip, Modena.

(L')Italia della cultura: festival del cinema, del teatro, della musica e premi letterari di 25 città italiane e 50 ricette per scoprire la tradizione gastronomica, Coptip, Modena.

Jannattoni Livio, *Osterie e feste romane*, Newton Compton, Roma 1977.

Julini Milo, *François Chapusot e la cucina di Torino risorgimentale*, patrz: Chapusot Francesco, *La cucina sana, economica ed elegante*.

Juwenalis, *Satyry*, przeł. Jan Sękowski, PIW, Warszawa 1958.

Kurlansky Mark, *Il merluzzo*, Mondadori, Milano 2003.

La Cecla Franco, *La pasta e la pizza*, Il Mulino, Bologna 1998.

La Lande Joseph Jerome, *Voyage d'un françois en Italie, fait dans les annees 1765 & 1766. Contenant l'histoire & les anecdotes les plus singulieres de l'Italie, & sa description; les moeurs, les usages, le gouvernement..., à Venise; et se trouve a Paris: chez Desaint, libraire, me du Foin, 1769*.

Lalli Giovanni Battista, *La Moscheide e La Franceide*, UTET, Torino 1927.

Lando Ortensio, *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e altri luoghi di lingua aramea in italiana tradotto. Con un breve Catalogo degli inventori delle cose che si mangiano e bevono, novamente ritrovato*, red. G. e S. Salvatori, Pendragon, Bologna 1994 (I wyd. 1553).

Landra Margherita, Landra Laura, patrz: Salvadori Roberta, *La dieta mediterranea*.

Larioux Bruno, patrz: Redon Odile, Larioux Bruno, *L'apparition et la diffusion des pâtes sèches en Italie...*

Lassels Richard, *The Voyage of Italy, or A Compleat Journey through Italy: in Two Parts*, V. Du Moutier, Paris 1670.

Lastri Marco, *Calendario del seminatore*, Graziosi, Venezia 1793.

– *Calendario del vangatore*, Graziosi, Venezia 1793.

– *Corso di agricoltura di un accademico georgofilo autore della Biblioteca georgica*, 5 voll., Stamperia del Giglio, Firenze 1801–1803.

– *Regole per i padroni dei poderi verso i contadini, per proprio vantaggio e di loro. Aggiuntavi una raccolta di avvisi ai contadini sulla loro salute*, Graziosi, Venezia 1793.

Latini Antonio, *Autobiografia. La vita di uno scalco*, Furio Luccichenti, Roma 1992.

– *Scalco alla moderna, overo l'arte di ben disporre i conviti*, Parrino e Mutii, t. I–II, Napoli 1692–1694.

Laurioux Bruno, *Cuisiner à l'antique. Apicius au Moyen Age*, w: „Médiévales" XXVI, 1994, s. 17–38.

Le Goff Jacques, *L'Italia fuori d'Italia. L'Italia nello specchio del Medioevo*, w: *Storia d'Italia*, II, 2, *Dalla caduta dell'Impero romano al secolo XVIII*, Einaudi, Torino 1974.

Lechi Morelli Patrizia, *La tavola di Piero: colori e sapori della cucina al tempo di Piero della Francesca*, La Versiliana, Firenze 1992.

Lemene Francesco, *Poesie diverse del signor Francesco de Lemene raccolte, e dedicate all'illustriss. e rev.mo signore il sig. conte abbate Maurizio Santi*, Monti, Milano 1711.

Leopardi Giacomo, *Zibaldone di pensieri,* red. Anna Maria Moroni, Oscar Mondadori, Milano 2001.

Lessius Leonardus, *Hygiasticon seu Vera ratio valetudinis bonae et vitae vna cum sensuum, iudicii, & memoriae integriate ad extremam senectutem conseruandaei*, Officina Plantiniana, Moreti, Anversa 1614. Patrz także: Cornaro Alvise, *Discorsi di Luigi Cornaro intorno alla vita sobria; L'arte di godere sanità perfetta di Leonardo Lessio e Discorso di Antonio Cocchi sul vitto pitagorico.*

Levi Carlo, *Cristo s'è fermato a Eboli*, Einaudi, Torino 1992.

Levintov Aleksandr, *L'abbuffata. La vita alla maniera sovietica Zratva*, Jauza, Eksmo, Mosca 2005.

(Il) libro del pesce azzurro, teksty: Giovanni Bombace, Emauele Djalma Vitali, Vincenzo Buonassisi, Ministero della Marina, Roma 1980.

(Il) libro della cucina del sec. XIV: testo di lingua non mai fin qui stampato, red. Francesco Zambrini, Gaetano Romagnoli, Bologna 1863.

Ligabue Giancarlo, *Storia delle forniture navali e dell'alimentazione di bordo*, Alfieri, Venezia 1968.

Loewenthal Elena, patrz: Anau Roberta, *Cucina ebraica*.

Lombardi Mario, *Italia in controluce: Storia illustrata di genti e cucine*, współpr. Pietro Mercatini, S.I.L.A., Cesena 1985.

Longanesi Leo, *La sua signora, taccuino di Leo Longanesi*, wstęp Indro Montanelli Rizzoli, Milano 1975.

Longhi Giuseppe, *Le donne, i cavalier, l'armi, gli amori, e... la Cucina Ferrarese: più storia che leggenda*, Calderini, Bologna 1984.

Lopez Roberto Sabatino, *Byzantium and the World around It: Economic and Institutional Relations*, Variorum reprints, London 1978.

– *Il predominio economico dei genovesi nella monarchia spagnola*, L. Cappelli, Rocca S. Casciano 1936.

– *La rivoluzione commerciale del Medioevo*, Einaudi, Torino 1989 (wyd. angielskie: *The Commercial Revolution of the Middle Ages, 950–1350*, 1971).

– *Storia delle colonie genovesi nel Mediterraneo*, Zanichelli, Bologna 1938.

Loren Sophia, *In cucina con amore*, Rizzoli BUR, Milano 1985.

Luraschi Giovanni Felice, *Nuovo cuoco milanese economico quale contiene la cucina grassa, magra e d'olio e serve pranzi all'uso inglese, russo, francese ed italiano utile ai cuochi, ai principianti ed ai particolari esperimentato e compilato dal cuoco milanese Gio. Felice Luraschi*, Arnaldo Forni, Sala Bolognese 1980 (reprint: M. Carrara, Milano 1853; I wyd. 1829).

Maestro Martino de Rossi / Martino da Como, *Libro de arte coquinaria (1450*), red. Emilio Montorfano, wstęp Ernesto Travi, Terziaria, Milano 1990, a także: *Libro de arte coquinaria*, red. Luigi Ballerini i Jeremy Parzen, G. Tommasi, Milano 2001.

Maioli Giorgio, Roversi Giancarlo, *Civiltà della tavola a Bologna*, Annibali, Bologna 1981.

Malandrà Renato, Renon Pietro, *Le principali frodi dei prodotti della pesca*, Libreria Universitaria Multimediale, Milano 1998.

Mantovano Giuseppe, *L'avventura del cibo. Origini, misteri, storie e simboli del nostro mangiare quotidiano*, Gremese, Roma 1989.

Mantovano Giuseppe, patrz: Bevilacqua Osvaldo, Mantovano Giuseppe, *Laboratori del gusto*.

Marchesi Gualtiero, Vercelloni Luca, *La tavola imbandita: storia estetica della cucina*, Laterza, Roma-Bari 2001.

Marchi Cesare, *Quando siamo a tavola. Viaggio sentimentale con l'acquolina in bocca da Omero al fast-food*, Rizzoli, Milano 1990.

Marchi Ezio, Pucci Carlo, *Il maiale*, Hoepli, Milano 1914.

Mariani Luca, patrz: *(La) pittura in cucina: pittori e chef a confronto*.

Marinetti Filippo, Tommaso Fillia, *II manifesto della cucina futurista*, Spes, Salimbeni, Firenze 1980.

– *La cucina futurista (Contro gli spegnitori di Milano),* Longanesi, Milano 1986 (I wyd. 1932).

Marino Giovanbattista, *La Galleria*, red. Guido Battelli, G. Carabba, Lanciano 1926 (I wyd. 1620).

Martelli Adriana, patrz: *Cristoforo Colombo nella Genova del suo tempo*.

Martini Fabio, *D'Alema: noi e l'Ulivo per governare*, „La Stampa", 15 lutego 1998.

Massonio Salvatore, *Archidipno, ovvero Dell'insalata e dell'uso di essa*, red. Maria Paleari Henssler i Carlo Scipione, Artes, Milano 1990 (I wyd. 1627).

Mattioli Pietro Andrea, *I discorsi di Pietro Andrea Mattioli su De materia medica di Dioscoride*, red. Roberto Peliti, Stabilimento tip. Julia, Roma 1977 (I wyd. 1557).

Mazzucotelli Mauro, *Cultura scientifica e tecnica del monachesimo in Italia*, Abbazia San Benedetto, Seregno 1999.

McNair James, *Pizza*, Chronicle Books, San Francisco 1987.

Medagliani Eugenio, patrz: *Pastario, ovvero Atlante delle paste alimentari italiane*; *Specialità d'Italia. Le regioni in cucina. Mediterranea, la cucina del vivere sano*, Bonechi, Firenze 2004.

Meldini Piero, *La tavola pitagorica*, w: „La Gola", kwiecień 1986, s. 6.

Mercadini Pietro, patrz: Lombardi Mario, *Italia in controluce: Storia illustrata di genti e cucine*.

Messedaglia Luigi, *Il mais e la vita rurale italiana: saggio di storia agraria*, Federazione italiana dei consorzi agrari, Piacenza 1927.

– *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, Antenore, Padova 1974.

Messisburgo, patrz: Cristoforo da Messisburgo.

Metz Vittorio, *La cucina del Belli: settanta ricette della Roma papalina, condite con i piccanti sonetti di G. Gioachino Belli*, SugarCo, Milano 1984.

Milano Serena, Ponzio Raffaella, Sardo Piero (red.), *L'Italia dei presidi. Guida ai prodotti da salvare*, Slow Food, Bra 2004.

Mintz Sidney W., *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture and the Past*, Beacon Press, Boston 1996.

Mintz Sidney W., Just R., *Sugar, Spice and How Coca-Cola Conquered the World and Other Social Histories of Food*, w: „Times Literary Supplement" 23 maja 1997, s. 3–4.

Missieri Bruno, *La tavola dei Farnese*, Associazione di arte, cultura e turismo, Piacenza 1998.

Mocci Paolo, *Il partito della bistecca*, „Il Tempo", 11 kwietnia 1953.

Molinari Pradelli Alessandro, *Il grande libro della cucina italiana in oltre 5000 ricette regionali*, Newton & Compton, Roma 2000.

Monelli Paolo, *Il ghiottone errante: viaggio gastronomico attraverso l'Italia, con 94 disegni di Novello*, Milano 1935.

Mongitore Antonino, *Bibliotheca sicula, sive de scriptoribus siculis qui rum vetera, tum recentiora saecula illustrarunt, notitiae locupletissimae*, Forni, Bologna 1971.

Montaigne Michel Eyquem de, *L'Italia alla fine del secolo 16: giornale del viaggio di Michele De Montaigne in Italia nel 1580 e 1581*, red. Alessandro D'Ancona, S. Lapi, Città di Castello 1895.

Montanari Massimo, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari 1988.

– *Convivio*, Laterza, Roma-Bari 1989.

– *Convivio oggi: storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, Laterza, Roma-Bari 1992.

– *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari 1996.

– *Maometto Carlo Magno e lo storico dell'alimentazione*, w: „Quaderni medievali", XL, 1995, s. 64–71.

– *Nuovo Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'Età moderna*, Laterza, Roma--Bari 1991.

– *Il pentolino magico*, Laterza, Roma-Bari 1995.

Montanari Massimo, patrz: Capatti Alberto, Montanari Massimo, *La cucina italiana*.

Montanelli Indro, *La cosa due e i tortellini*, „Corriere della Sera", 18 lutego l998.

Morlacchi Lorenzo, *Tutta pasta*, Fratelli Melita, La Spezia 1988.

Muffatti Masselli Giliana, *Per una storia dell'alimentazione povera in epoca romana: la puls nelle fonti letterarie archeologiche paleobotaniche*, w: „Rivista Archeologica dell'Antica Provincia e Diocesi di Como" 170, 1988, s. 270–290.

Muratow Paweł, *Obrazy Włoch,* przeł. Paweł Herz, PIW, Warszawa 1988.

Murav'eva Galina, *A proposito di cibo*, w: *Dialog una Divergenz: Interkulturelle Studien zu Selbst-und Fremdbildern in Europa*, Peter Lang, Francoforte-Berlino-Berna-New York-Paris-Vienna 1997.

Mureddu Matteo, *Il Quirinale dei presidenti*, Feltrinelli, Milano 1982.

Nada Patrone Anna Maria, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero: contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione*, Centro studi piemontesi, Torino 1989.

Nardelli Giuseppe Maria, *Alla tavola del monaco: il quotidiano e l'eccezionale nella cucina del monastero tra XVII e XVIII secolo: con 100 ricette dell'epoca*, Quattroemme, Ponte San Giovanni 1998.

Nascia Carlo, *Li quatto banchetti destinati per le quatto stagioni dell'anno (1685),* red. Massimo Alberini, Arnaldo Forni, Sala Bolognese 1981. Patrz także: Romoli Domenico, *La singolare dottrina*.

Nell'800 si mangiava così, Nicolini, Gavirate 1995.

Nemici per la pelle, red. D'Attorre Pier Paolo, Franco Angeli, Milano 1991.

Niceforo Alfredo, „Per la storia numerica dell'alimentazione italiana: pagine riassuntive", w: *Difesa sociale.*

Nievo Ippolito, *Le confessioni di un italiano*, Garzanti, Milano 1973.

Notari Umberto, *Il giro d'Italia... a tavola*, Edizioni d'Italia, Perledo

Olio ed olivi del Garda veronese. Le vie dell'olio gardesano dal medioevo ai primi del Novecento, red. Gian Maria Varanini, teksty: Andrea Brugnoli, Paolo Rigoli i Gian Maria Varanini, Turi, Cavaion 1994.

Origo Iris, *Il mercante di Prato: Francesco di Marco Datini*, Bompiani, Milano 1958.

Pane Rita, Pane Mariano, *I sapori del Sud: alla riscoperta della cucina mediterranea*, Rizzoli BUR, Milano 1993.

Panorama gastronomico d'Italia, wstęp Angelo Manaresi, teksty: Amedeo Pettini i in., pod patronatem Municipio di Bologna, Bologna 1935.

Pantaleone da Confienza, *Trattato dei Latticini (*tyt. org: *Pillularium omnibus medicis quam necessarium clarissimi doctoris magistri Panthaleonis. Stimma lacticiniorum completa omnibus idonea eiusdem doctoris. Cautele medicorum non inutiles clarissimi doctoris magistri Gabrielis Zerbi veronensis),* red. Emilio Faccioli, wstęp Carlo Scipione Ferrero, Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano, Milano 1990.

Paolini Davide*, Cibovagando: gli itinerari per scoprire i tesori golosi italiani: dove comprare, dove gustare, i luoghi da visitare, le curiosità*, „Il Sole-24 Ore", Milano 2003.

– *Dal riso ai risotti: cultura e creatività del made in Italy in cucina*, Mondadori, Milano 1999.

– *(I) luoghi del gusto: cibo e territorio come risorsa di marketing*, Baldini & Castoldi, Milano 2002.

– *(Il) mestiere del gastronauta*, Sperling & Kupfer, Milano 2005.

– *(Il) pane dalla A alla Z*, Rizzoli, Milano 2003.

– (*La) pasta dalla A alla Z*, Rizzoli, Milano 2003.

– *Viaggio nei giacimenti golosi: prodotti e itinerari*, Mondadori, Milano 2000.

Paolini Davide, Seppilli Tullio, Sorbini Alberto, *Migrazioni e culture alimentari*, Editoriale umbra, Foligno 2002.

Paolucci Africo, patrz: *Gran banchetto (cucina italiana del Rinascimento).*

Papa Cristina, patrz: *Antropologia e storia dell'alimentazione: il pane*.

Parisella Agata, *Oli e aceti d'Italia*, Gremese, Roma 2000.

Parisella Agata, patrz: *(La) pittura in cucina: pittori e chef a confronto*.

Parkinson Cyril Northcote, *Mrs Parkinson's law and other studies in Domestic Science*, Penguin Books, Harmondsworth 1971.

Parmentier Antoine Agostin, *Dei pomi di terra ossia patate articolo del Sig. Parmentier traduzione dal francese*, Per Simon Tissi i syn, Belluno 1802.

– *Della pentola americana del Sig. Parmentier, Mém, d'agric. de la soc. R. de Paris 1786*, Marelli, Milano 1787.

– *Instruzione a i panattieri sul modo il più facile e vantaggioso di far pane con le regole di scegliere, conservare, e macinare il grano, mantener la farina, apparecchiare e usare il lievito, manipolare la pasta, costruir forni, e altre necessarie cognizioni*, Giacomo Marsoner, Rimino 1794.

– *Le mais ou blé de Turquie apprecié sous tous ses rapports; memoire couronne, le 25 août 1784*, l'Académie royale des sciences, belles-lettres et arts de Bordeaux.

Paschetti Bartolomeo, *Del conseruare la sanità, et del viuere de' genouesi di Bartolomeo Paschetti... libri tre. Ne' quali si tratta di tutte le cose appartenenti alla consentanone della sanità di ciascuno in* generale, *& in particolare de gli huomini, & donne genovesi*, Giuseppe Pauoni, Genova 1602.

Pasta & Pizza, Mondadori, Milano 1974.

Pastario, ovvero Atlante delle paste alimentari italiane: primo tentativo di catalogazione delle paste alimentari italiane = Pastario, or Atlas of Italian pastas: a first attempt to catalogue Italian pastas! / Condotto sotto il patrocinio della Staatliche Hochschule für Bildende Kunste Frankfurt ani Main Staedelschule da Eugenio Medagliani e Fernanda Gosetti, sulla scorta della tradizione regionale italiana e dei tipi dei pastifici nazionali, wyd. II, Alessi, Crusinallo-Omegna 1989.

Peliti Roberto, patrz: Mattioli Pietro Andrea, *I discorsi di Pietro Andrea Mattioli*.

Perrucci Andrea, *Le opere napoletane. L'Agnano zeffonato. La Malatia d'Apollo*, red. Laura Facecchia, Benincasa, Roma 1986.

Pestelli G., *Contrasto fra un Fiorentino ed un Contadino*, A. Salani, Firenze 1888.

Petrarca Francesco, *De Remediis utriusque fortunae*, XLIII.

Petrini Carlo, *Buono, pulito e giusto: principi di nuova gastronomia*, Einaudi, Torino 2005.

– *Slow food revolution: da Arcigola a Terra madre: una nuova cultura del cibo e della vita, conversazione con Gigi Padovani*, wstęp Vandana Rizzoli, Milano 2005.

Petrocchi Massimo, *Roma nel Seicento*, Cappelli, Bologna 1975.

Petronio Alessandro Traiano, *Del viver delli romani e del conservar la sanità... Libri cinque dove si tratta del sito di Roma, dell'aria, de' venti, delle stagioni, delle acque, de vini, delle carni, de pesci, de frutti, delle herbe*, Domenico Basa, Roma 1592.

Petroniusz, *Satyryki*, przeł. Mieczysław Brożek, Biblioteka Narodowa Ossolineum, Wrocław 1968.

Pierce Guglielmo, *A pranzo con la Furtseva*, w: *I magnifici anni '50*, Edizioni del Borghese, Milano 1979.

Piovene Guido, *Viaggio in Italia*, Mondadori, Milano 1957.

Piras Claudia, patrz: *Specialità d'Italia*.

Piretto Gian Piero, *Il libro dei cibi buoni e sani sovietici*, intervento alla conferenza Happiness Soviet Style, 5–6 maja 2006, University of Nottingham, School of Modem Languages and Cultures, Department of Russian and Slavonic Studies.

Pisanelli Baldassarre, *Trattato della natura de' cibi et del bere*, Arnaldo Forni, Sala Bolognese 1972 (I wyd. Bonfaldino e Diani, Roma 1583).

(La) pittura in cucina: pittori e chef a confronto, red. Luca Mariani, Agata Parisella, Giovanna Trapani, Sellerio, Palermo 2003.

(La) Pizza napoletana: storia, aneddoti, ricette. Il benessere dell'uomo e della donna sta tutto in un pizzico di farina, pomodoro e basilico, red. Ettore Bernabò Silurata, Marotta, Napoli 1992.

Placucci Michele, *Usi e pregiudizi de' contadini della Romagna*, Barbiani, Forlì 1818.

Platina Sacchi Bartolomeo detto, *Il piacere onesto e la buona salute (De honesta voluptate et valetudine)* (1468), red. Emilio Faccioli, Einaudi, Torino 1985.

– *Platynae historici Liber de vita Christi ac omnium pontiffcum*: *aa. 1–1474*, red. Giacinto Gaida, S. Lapi, Citta di Castello; a także: Zanichelli, Bologna 1913–1932.

Plauto Tito Maccio, *Pseudolo*, przeł. Mario Scandola, Rizzoli BUR, Milano 2003.

Plebani Tiziana, *Sapori del Veneto: note per una storia dell'alimentazione*, De Luca, Roma 1995.

Plinio Secondo Gaio, *Storia naturale*, wstęp Italo Calvino, Einaudi, Torino 1982.

Polato Raffaella, *Si inaugura „2001-Italia" in Giappone*, „Corriere della Sera", 26 lipca 2001, s. 138.

Porcu Sanna Caterina, patrz: *Cristoforo Colombo nella Genova del suo tempo*.

(Il) potere delle immagini: la metafora politica in prospettiva storica, red. Walter Euchner, Francesca Rigotti, Pierangelo Schiera, Il Mulino, Bologna-Duncker & Humblot, Berlin 1993.

Prezzolini Giuseppe, *Maccheroni & C.*, Rusconi, Milano 1988 (I wyd. angielskie: *Spaghetti Dinner*, Abelard-Shuman, New York 1955).

– *Vita di Nicolò Machiavelli fiorentino*, Arnoldo Mondadori, Milano 1960.

Pronzati Virgilio, patrz: Fochesato Walter, Pronzati Virgilio, *V acciuga: donne, donne, pesci freschi, pesci vivi: tutto sull'acciuga: dalla padella alla brace e 54 ricette*.

Pronzati Virgilio, patrz: Fochesato Walter, Pronzati Virgilio, *Stoccafisso & Baccalà. Storie, usi e tradizioni popolari dal Baltico al Mediterraneo.*

Pucci Antonio, *The Oxford Text of the Noie of Antonio Pucci*, red. K. MacKenzie, Ginn & Co., Boston 1913.

Pujati Giuseppe Antonio, *Riflessioni sul vitto pitagorico*, Foglietta Odoardo, Stamperia del seminario, Feltre 1751.

Quaini Massimo, *Mediterraneo: cibo e cultura*, red. Maurizio Sentieri, fot. Anna Maria Guglielmino, SAGEP, Milano 1998.

– *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria: note di geografia storica sulle strutture agrarie della Liguria medievale e moderna*. Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Savona, Savona 1973.

Quaranta Gennaro, *Maccheronata. Sonetti in difesa dei maccheroni*, Arti grafiche La Nuovissima, Napoli 1943.

Rajberti Giovanni, *L'arte di convitare spiegata al popolo*, w: Rajberti G., *Tutte le opere*, Gastaldi, Milano 1964 (I wyd. w 2 tomach: Bernardoni 1850–1851).

(Il) rancio di bordo: storia dell'alimentazione sul mare dall'antichità ai giorni nostri, Il geroglifico, Gaeta 1992.

Raspelli Edoardo, *Italia golosa: cronache di un viaggiatore esigente*, Mondadori, Milano 2004.

Rauch Andrea, *Leggere a tavola: il tesoro della cucina toscana nelle pagine Della grande letteratura*, Mandragora, Firenze 1999.

Ravera Lidia, patrz: *Il cibo e l'impegno*, Micromega.

Rebora Giovanni, *La civiltà della forchetta: storie di cibi e di cucina*, Laterza, Roma-Bari 1998.

– *La cucina medievale italiana tra Oriente e Occidente*, w: „Miscellanea storica ligure", XIX (1987), 1–2, s. 1431–1579.

Redon Odile, Larioux Bruno, *L'apparition et la diffusion des pâtes sèches en Italie (XIIIe–XVI e siècles)*, w: *Techniques et economie antiques et médievales: le temps de l'innovation*, Errance, Aix-en-Provence 1997, s. 101–108.

Redon Odile, Sabban Françoise, Serventi Silvano, *A tavola nel Medioevo: con 150 ricette dalla Francia e dall'Italia*, przeł. M. Salemi Cardini, red. Georges Duby, Laterza, Roma-Bari 1994 (wyd. francuskie: *La gastronomie au Moyen Age: 150 ricettes de France et d'Italie*, Stock, Paris 1991).

Regimen sanitatis salernitanum. La Scola Salernitana per acquistare, e custodire la sanità, tradotta fedelmente dal verso latino in terza rima piaceuole volgare dall'Incognito academico Vino morto. Con li discorsi della vita sobria del sig. Luigi Cornaro, Gio. Pietro Brigonci, Venetia 1662 (I wyd. po łacinie 1474 lub 1480). *È stata utilizzata l'edizione (La) regola sanitaria salernitana*, Canesi, Roma 1963, a także: *La regola sanitaria salernitana*, przeł. Fulvio Gherli, red. Cecilia Gatto, Roberto Michele Sozzi, Tascabili economici Newton, Roma 1993.

Reichl Ruth, *Aglio e zaffiri: vita segreta di una gastronomo mascherata*, Ponte alle Grazie, Milano 2005.

– *Al banchetto del mondo: sessant'anni di scritti da gourmet*, Ponte alle Grazie, Milano 2005.

– *Confortatemi con le mele: nuove avventure a tavola*, Ponte alle Grazie, Milano 2002.

Revel Jean-François, *3000 anni a tavola*, Rizzoli, Milano 1979 (wyd. francuskie: *Unfestin en paroles. Histoire litteraire de la sensibilité gastronomique de l'antiquité a nos jours*, Suger, Paris 1985).

Revue culturelle de Droit – „l'Art-Rivista culturale di Diritto dell'Arte", 25 kwietnia 2005.

Ricettario italiano: la cucina dei poveri e dei re, red. Chiara Scudelotti, Demetra, Colognola ai Colli 2002.

Rigotti Francesca, *La filosofia in cucina: piccola critica della ragion culinaria*, Il Mulino, Bologna 2004.

Rodotà Maria Laura, *La strategia delle brigate tortellino*, „La Stampa", 14 czerwca 2000.

Romano Ruggiero, *Paese Italia. Venti secoli di identità*, Donzelli, Roma 1994.

Romoli Domenico (Il Panonto, Il Panunto), *La singolare dottrina di M. Domenico Romoli... nel qual si tratta dell'officio dello scalco, de i condimenti di tutte le viuande, le stagioni che si convengono a tutti (1560),* a także: *Il libro del Panonto Domenico Romoli; con un'appendice di Carlo Nascia relativa alla maniera di ammannire ogni sorta di carne e pesce*, Novedit, Milano 1962.

Rosenberger Bernard i in., *La cucina araba e il suo apporto alla cucina europea*, w: *Storia dell'alimentazione*, red. Jean-Louis Flandrin i Massimo Montanari, Laterza, Roma-Bari 1997,s. 266–281.

Rosselli Giovanni de, *Opera nova chiamata Epulario la quale tratta il modo di cucinare ogni carne, uccelli, pesci di qualsiasi*

sorte. E per fare sapori, torte, pasticci al modo di tutte le province e molte altre gentilezze, composta da Maestro Giovanni de' Rosselli, francese (1516), A. Riccio, Roma 1973.

Rossetti Giovan Battista, *Dello scalco del sig. Gio. Battista Rossetti, scalco della serenissima madama Lucretia da Este duchessa d'Vrbino, nel quale si contengono le qualità di vno scalco perfetto, & tutti i carichi suoi, con diuersi vfficiali a lui sottoposti: [...] Con gran numero di banchetti alla italiana, & alla alemana, di varie, e bellissime inuentioni, e desinari*, komentarzem opatrzył Claudio Benporat, Arnaldo Forni, Sala Bolognese 1991.

Rossini Gioacchino, *Lettere*, red. Enrico Castiglione, Logos, Roma 1992.

Roversi Giancarlo, patrz: Maioli Giorgio, Roversi Giancarlo, *Civiltà della tavola a Bologna*.

Rumford Benjamin Thompson (Count Of), *Estratto delle opere del conte di Rumphort sulla maniera di comporre minestre sostanziose ed economiche colle esperienze fatte dalla Società agraria, ad istruzione e vantaggio del popolo piemontese, dai tipi di Pane e Barberis stampatori della società agraria*, Torino 1800.

Sabban Françoise, Serventi Silvano, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Laterza, Roma-Bari 2000.

– *A tavola nel Rinascimento*, Laterza, Roma-Bari 1996.

Sabban Françoise, patrz: Redon Odile, Sabban Françoise, Serventi Silvano, *A tavola nel Medioevo: con 150 ricette dalla Francia e dall'Italia*.

Sacchi Bartolomeo, patrz: Platina, Sacchi Bartolomeo detto il, *Il piacere onesto e la buona salute (De honesta voluptate et valetudine).*

Sacerdoti Mira, Cucina ebraica in Italia, red. Rita Erlich, Piemme, Casale Monferrato 1994.

Sada Luigi, *Liber de coquina: libro della cucina del XIII secolo: il capostipite meridionale della cucina italiana*, Puglia Grafica Sud, Bari 1995.

Salani Massimo, *A tavola con le religioni*, Edizioni Dehoniane, Bologna 2000.

Salaris Claudia, *Cibo futurista: dalla cucina nell'arte all'arte in cucina*, Stampa Alternativa, Roma 2000.

Salvadori Roberta, *La dieta mediterranea*, współpr. Margherita i Laura Landra, Idealibri, Milano 1983.

Sanavio Piero, patrz: *Cristoforo Colombo nella Genova del suo tempo*.

Saperi e sapori: a cena nel convento: presentazione della cucina tradizionale regionale rivisitata in chiave moderna, red. Igles Corelli i Dolores Veschi, Edit Faenza, Faenza 1991.

Sapersi nutrire, red. Cesare Alimenti, dla L'ufficio propaganda del Partito nazionale fascista: Ufficio di propaganda, Editoriale arte e storia, Roma.

Sapori Armando, *La mercatura medioevale*, Sansoni, Firenze 1972.

Savioli Arminio, *Ricompaiono pasta e olio nella campagna elettorale*, „L'Unità", 30 kwietnia 1953.

Savonarola Michele, *Libreto di tutte le cose che se magnano. Un'opera di dietetica del sec. XV*, red. J. Nystedt, Almqvist & Wiksell, Stoccolma 1988.

Scaglioni Clara, *Stoccafisso e baccalà nel piatto. Interpretazioni della tradizione veneta*, Terra Ferma, Regione del Veneto 2001.

Scappi Bartolomeo, *Opera dell'arte del cucinare*, red. Giancarlo Roversi, Arnaldo Forni, Sala Bolognese 1981 (repr. Michele Tramezino, Venezia 1570, *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di papa Pio 5. diuisa in sei libri... Con il discorso funerale che fu fatto nelle esequie di papa Paulo 3. Con le figure che fanno bisogno nella cucina & alli reuerendissimi nel Conclave*).

Scarpi Paolo, *La rivoluzione dei cereali e del vino. Demeter, Dionysos, Athena*, w: *Homo edens. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, teksty przedstawione na kongresie „Homo edens", Verona, 13, 14, 15 kwietnia 1987, red. Oddone Longo i Paolo Scarpi, Diapress, Milano 1989.

Scarpinato Roberto, patrz: *Il cibo e l'impegno*, Micromega.

Schiavone Aldo, *Italiani senza Italia. Storia e identità*, Einaudi, Torino 1998.

Schipperges Heinrich, *Il giardino della salute, la medicina nel Medioevo*, Garzanti, Milano 1988.

Schlosser Eric, *Fast Food Nation: The Dark Side of the All-American Meal*, Houghton Mifflin, Boston-New York 2001.

Scopoli Giovanni Antonio, *De diaeta litteratorum*, Wagner, Innsbruck 1743, a także: *Dissertano de diaeta litteratorum*, przeł. Domenico Magnino, red. Gianguido Rindi i Carlo Violani, Cisalpino, Milano 1991.

Scudelotti Chiara, patrz: *Ricettario italiano: la cucina dei poveri e dei re*.

Scully Terence, *The Art of Cookery in the Middle Ages*, Boydell Press, Woodbridge 1995.

Sentieri Maurizio, *Cibo e ambrosia: storia dell'alimentazione mediterranea tra caso, necessità e cultura: in appendice: ricette, curiosità e osservazioni dietetiche*, Dedalo, Bari 1993.

– *L'orto ritrovato. Qualità, vizi e virtù delle piante mediterranee*, Sagep, Genova 1994.

Sentieri Maurizio, Boero Paolo, Bertieri Claudio i in., *Il cibo raccontato: nel mondo dell'alimentazione tra fantasia e realta*, Coop, Carlini, Genova (także 1992).

Sentieri Maurizio, Zazzu Guido Nathan, *Il semi dell'Eldorado: l'alimentazione in Europa dopo la scoperta dell'America*, Dedalo, Bari 1993.

Sentieri Maurizio, patrz: Quaini Massimo, *Mediterraneo: cibo e cultura*.

Serao Matilde, *Il paese di cuccagna: romanzo napoletano*, F.lli Treves, Milano 1891.

Sereni Emilio, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da „mangiafoglia" a „mangiamaccheroni"*, Argo, Lecce 1998 (I wyd. Cronache meridionali, 1958).

Serventi Silvano, Sabban Françoise, *La pasta: storia e cultura di un cibo universale*, Laterza, Roma-Bari 2000.

Serventi Silvano, patrz: Redon Odile, Sabban Françoise, Serventi Silvano, *A tavola nel Medioevo: con 150 ricette dalla Francia e dall'Italia*.

Serventi Silvano, patrz: Sabban Françoise, Serventi Silvano, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*.

Sigalotti Annamaria, *La cucina futurista tra manifesti, banchetti e ricette „antipassatiste"*, „European Art Magazine", 16 stycznia 2005.

Soldati Mario, *Sua maestà il Po*, fot. Mauro Galligani, Mondadori, Milano 1984.

Solitro Antonio, Troia Pasquale, *A tavola con i santi: un anno per l'Italia tra la buona cucina delle feste patronali*, przy współpracy komitetu AICS (Associazione Italiana Cultura e Sport) di Agrigento, Campania, Grosseto, Ravenna, Sardegna, Trapani, Trieste etc., Essegi, Ravenna 1991.

Somogyj Stefano, *L'alimentazione nell'Italia unita*, w: *Storia d'Italia*, t. V, UTET, Torino 1973, 1, s. 839–887.

Sorcinelli Paolo, *Gli italiani e il cibo. Appetiti, digiuni e rinunce dalla realtà contadina alla società del benessere*, Clueb, Bologna 1999 (I wyd. 1992).

Sotis Lina, *Sapore di mare. L'arte di gustare il pesce fresco*, „Corriere della Sera", 8 kwietnia 2006.

Spagnol Elena, *L'apriscatole della felicità*, Mondadori, Milano 1987.

– *La gioia della cucina*, R.L. Libri, Milano 1999.

– *In cucina: come mangiare d'ora in poi*, Salani, Milano 2002.

Spagnol Luigi, *La pasta, corso di cucina*, Magazzini Salani, Milano 2005.

– *Il pesce, corso di cucina*, Magazzini Salani, Milano 2005.

Specialità d'Italia. Le regioni in cucina, red. Eugenio Medagliani i Claudia Piras, Könemann Verlag, Colonia 2000.

Stefani Bartolomeo, *L'arte di ben cucinare*, Arnaldo Forni, Sala Bolognese 1983.

Stendhal, *Roma, Napoli e Firenze. Viaggio in Italia da Milano a Reggio Calabria*, Laterza, Roma-Bari 1974 (I wyd. francuskie: 1817).

– *Passeggiate romane*, przeł. Marco Cesarini Sforza, Laterza, Roma-Bari 1973.

(Lo) Stivale allo spiedo: viaggio attraverso la cucina italiana, red. Piero Accolti i Gian Antonio Cibotto, Canesi, Roma 1965.

Stopani Renato, *La via Francigena*, Le Lettere, Firenze 1997.

Stoppani Antonio, *Il bel Paese. Conversazioni sulle bellezze naturali: la geologia e la geografia fisica d'Italia, Con aggiunta delle Marmitte dei giganti di Spirola e delle lettere sulla Cascata della Troggia; sulle valli di Non, di Sole e di Rabbi; e sul Tonale e l'Aprica / Antonio Stoppani: e note di eminenti scienziati italiani per cura del prof. Alessandro Mallarda; trentacinque disegni di Orlando Sora*, E. Bartolozzi, Lecco 1983 (I wyd. Agnelli, Milano 1878).

Storchi Mario R., *L'alimentazione nel Regno di Napoli*, w: *Studi sul Regno di Napoli nel Decennio francese*, red. A. Lepre, Liguori, Napoli 1985.

– *Il poco e il tanto: condizioni e modi di vita degli italiani dall'unificazione a oggi*, Liguori, Napoli 1999.

– *La vita quotidiana delle popolazioni meridionali dal 1800 alla grande guerra*, Liguori, Napoli 1995.

– *Prezzi, crisi agrarie e mercato del grano nel Mezzogiorno d'Italia: 1806–1854*, Liguori, Napoli 1991.

Taine Hippolyte Adolphe, *Viaggio in Italia*, red. Vito Corbello, Nino Aragno, Torino 2003 (wyd. francuskie: *Voyage en Italie*, 1866).

Tanara Vincenzo, *L'economia del cittadino in villa,* Li Causi, Bologna 1983.

Targioni Tozzetti Giovanni, *Relazioni d'alcuni viaggi fatti in diverse parti della Toscana per osservare le produzioni naturali e gli antichi monumenti di essa*, t. V, Arnaldo Forni, Sala Bolognese 1971–1972.

Tasca Lanza Anna, *The Heart of Sicily, Recipes and Reminiscences of Regaleali, a Country Estate*, Cassel, London 1993.

Taviani Paolo Emilio, patrz: Colombo Cristoforo, *Il giornale di bordo*; *Colombo nella Genova del suo tempo*.

Tedeschi Edda, *Le regioni italiane in tavola*, Sperling & Kupfer, Milano 1994.

Tettamanti Stefano, patrz: Grandi Laura, Tettamanti Stefano, *Atlante goloso: luoghi e delizie d'Italia*.

Tivaroni Carlo, *L'Italia degli italiani*, t. I–II Roux, Torino 1895.

Toaff Ariel, *Mangiare alla giudia: la cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Il Mulino, Bologna 2000.

Tomasi di Lampedusa Giuseppe, *Il Gattopardo*, Feltrinelli, Milano 2000.

Tonelli Laura, *La pittura a Genova come fonte per la storia dell'alimentazione (1559–1699),* Università degli Studi di Genova, facoltà di Lettere e Filosofia 1997–1998.

Torre Silvio, *Colombo. Il nuovo mondo a tavola*, red. Mariarosa Schiaffino, Idealibri, Milano 1991.

Tosto Tonino, *Le ricette democratiche. Gusti e sapori e sperimentazioni gastronomiche per una nuova cucina di governo*, EDUP, Roma 1995.

– *La cucina dell'ulivo. Le ricette gastronomiche del centro-sinistra e degli altri ingredienti*, EDUP, Roma 1998.

Toussaint-Samat Maguelonne, *Storia naturale & morale dell'alimentazione*, przeł. Valeria Trifari, Sansoni, Firenze 1991 (wyd. francuskie: *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Bordas, Paris 1987, I wyd. francuskie: 1957).

Traglia Gustavo, *Il lunario della pastasciutta*, Ceschina, Milano 1956.

– *Le ghiottornie di Gabriele D'Annunzio*, Veronelli, Milano 1957.

Trapani Giovanna, patrz: *(La) pittura in cucina: pittori e chef a confronto*.

Troia Pasquale, patrz: Solitro Antonio, Troia Pasquale, *A tavola con i santi*.

Varrone Marco Terenzio, *Varrone menippeo [Le satire menippee],* red. Ettore Bolisani, Padova 1936.

Vasselli Giovanni Francesco, *L'Apicio: overo il maestro de' conviti*, wstęp Livia Orlandi Frattarolo, Arnaldo Forni, Sala Bolognese 1998.

Vené Gian Franco, *Mille lire al mese: la vita quotidiana della famiglia nell'Italia fascista*, Mondadori, Milano 1988.

Veronelli Luigi, *Alla ricerca dei cibi perduti: guida di gusto e di lettere all'arte di saper mangiare*, DeriveApprodi, Roma 2004.

– *Vietato vietare. Tredici ricette per vari disgusti*, Eleuthera, Milano 1991.

Veronelli Luigi, Echaurren Pablo, *Le parole della terra. Manuale per enodissidenti e gastroribelli*, Stampa Alternativa, Roma 2003.

(La) via Francigena: cammino medioevale di pellegrinaggio quale proposta per un itinerario religioso, culturale e turistico del 2000: Roma, Museo nazionale di Castel Sant'Angelo, 19 lutego – 15 marca 1995, red. Centro regionale per la documentazione dei beni culturali e ambientali del Lazio, De Luca, Roma 1995.

(La) via Francigena: the Paths of the Pilgrims, teksty: Paola Foschi, Italo Moretti, Pier Giorgio Oliveti, Touring club italiano, Milano ok. 1995.

(I) viaggi dopo la scoperta / Cristoforo Colombo, red. Gabriella Araldi, Cassa di risparmio di Verona, Vicenza e Belluno, Verona 1985.

Viaggi e Assaggi. Guida ai percorsi enogastronomici d'Italia, t. 3: *Nord Italia, Centro Italia, Sud Italia*, Touring club italiano, Milano 2000.

Viaggio dello scalco Pëtr A. Tolstoj in Europa (Podróż stolnika Piotra A. Tołstoja przez Europę), red. L. Olszewskaja i S.N.

Trawnikow, Nauka, Moskwa 1992.

Vialardi Giovanni, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria basato sopra un metodo economico, semplice, signorile e borghese... il tutto scritto e disegnato dall'autore*, Arnaldo Forni, Sala Bolognese 1986.

(Le) vie del Medioevo. Atti dei convegni: Lungo il cammino: l'accoglienza e l'ospitalità medievale (Torino, 16 października 1996); *La via Francigena: itinerario culturale del Consiglio d'Europa* (Torino, 20 października 1994); *I templari in Piemonte: dalla storia al mito* (Torino, 20 października 1994), Regione Piemonte: Società piemontese di archeologia e belle arti, Torino 1998.

Vilardo Francesco Maria, *Dialoghi della Compania della Lesina*, Baglioni, Venezia 1647.

Vittorelli Jacopo, *I maccheroni. Poemetto giocoso di Jacopo Vittorelli. Aggiuntovi un'inno cantabile sul medesimo argomento del sig. De' Rogatis*, Graziosi, Venezia 1803.

Viviani Antonio, *Li maccheroni di Napoli*, Stamperia della Società Filomatica, Napoli 1824.

Vogel Cyrille, *Symboles culturels chrétiens. Les aliments sacrés: poisson et refrigeria*, w: *Simboli e simbologia nell'alto Medioevo: Settimane di Studi del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo*, 23, I, s. 197–252, Spoleto 1976.

Voltaire, *Les anciens et les modernes ou la toilette de Madame Pompadour, Mélanges*, Gallimard, Paris 1961.

Warman Gryj Arturo, *La historia de un bastardo: maiz y capitalismo*, UNAM, Instituto de investigaciones sociales, Mexico 1988.

Zacchia Paolo, *Il vitto quaresimale di Paulo Zacchia medico romano. Oue insegnasi, come senza offender la sanità si possa viuer nella quaresima. Si discorre de' cibi in essa vsati, de gli errori, che si commettono nell'vsargli, dell'indispositioni, ch'il lor'vso impone, In Roma: per Pietro Antonio Facciotti. Ad istanza di Gio. Dini libraro in Nauona all'insegna della Gatta*, 1637 (I wyd. 1636).

Zannoni Mario, *A tavola con Maria Luigia: il servizio di bocca della duchessa di Parma dal 1815 al 1847*, Artegrafica Silva, Parma 1991.

Zatterin Ugo, *La nave dell'amicizia sbarca i suoi doni a Napoli*, „La Stampa", 30 grudnia 1947.

Zazzu Guido Nathan, patrz: Sentieri Maurizio, Zazzu Guido Nathan, *I semi dell'Eldorado*.

Zincali Gaetano, *Il rifornimento dei viveri dell'esercito italiano*, w: Bachi Riccardo, *L'alimentazione e la politica annonaria in Italia*, Laterza, Roma-Bari 1926.

Zucchi Linda, *I menù delle feste. Tutti insieme a tavola. Natale, San Silvestro, capodanno, carnevale, Pasqua e altre feste. Le tradizioni regionali e la cucina dei nostri giorni*, Edizioni del Riccio, Firenze 1996.

ŹRÓDŁA MATERIAŁU FOTOGRAFICZNEGO

s. 4 – Shutterstock/Marcell Faber; s. 7 – Shutterstock/muratart; s. 24/25 – zbiory autorki; s. 27 – zbiory autorki; s. 28 po lewej – Shutterstock/Valerio Pardi; s. 28 po prawej – zbiory autorki; s. 31 po lewej – Shutterstock/Climber 1959; s. 31 po prawej – Shutterstock/HQuality; s. 33 – Shutterstock/5PH; s. 36 – zbiory autorki ; s. 41 – Shutterstock/IriGri; s 44/45 – Shutterstock/Morhun Svitlana; s. 47 po lewej – Shutterstock/Bongiozzo; s. 47 po prawej – Shutterstock/Dimmitry; s. 50 po lewej – Shutterstock/DisobeyArt; s. 50 po prawej – Shutterstock/Ildi Papp; s. 55 po lewej – Shutterstock/Natasha Breen; s. 55 po prawej – Shutterstock/And_Ant; s. 60 – Shutterstock/JIL Photo; s. 63 po lewej – Shutterstock/Roxana Bashyrova; s. 63 po prawej – Shutterstock/lunamarina; s. 64 – Shutterstock/ju.hrozian; s. 68/69 – Shutterstock/StevanZZ; s. 73 – Shutterstock/Luca Lorenzelli; s. 74 po lewej – zbiory autorki; s. 74 po prawej – Shutterstock/gab90; s. 78 – zbiory autorki; s. 85 – Shutterstock/Feel good studio; s. 87 po lewej – Shutterstock/Claudio Divizia; s. 87 po prawej – Shutterstock/Sven Hofmann; s. 92/93 – Shutterstock/canadastock; s. 95 po lewej – Shutterstock/photoinnovation; s. 95 po prawej – Shutterstock/AS Food studio; s. 100 po lewej – Shutterstock/grafvision; s.100 po prawej – Shutterstock/Eduard Zhukov; s. 105 po lewej – Shutterstock/Fabio Balbi; s. 105 po prawej – Shutterstock/GK1982; s. 112 – Shutterstock/Tinxi; s.115 – Shutterstock/marilyn barbone; s. 116 – Shutterstock/Photographee.eu; s. 117 po lewej – Shutterstock/Foxys Forest Manufacture; s. 117 po prawej – Shutterstock/Erik J; s. 118 – Shutterstock/Adriano Castelli; s. 122/123 – Shutterstock/PippiLongstocking; s. 125 po lewej – Shutterstock/Massimo Santi; s.125 po prawej – Shutterstock/Lytd11; s. 130 po lewej – Shutterstock/JonShore; s. 130 po prawej – Shutterstock/Alexandre Rotenberg; s.132 – zbiory autorki; s. 138/139 – Shutterstock/Maria Chiara Donati; s 142 po lewej – Shutterstock/Maurizio Milanesio; s. 142 po prawej – Shutterstock/francesco de marco; s. 149 po lewej – Shutterstock/Giancarlo Polacchini; s. 149 po prawej – Shutterstock/pixelshop; s. 153 po lewej – Shutterstock/Paolo Bernardotti Studio; s. 153 po prawej – Shutterstock/beats1; s. 160 – Shutterstock/Andrea Cherchi; s 165 po lewej – Shutterstock/Stepanek Photography; s 165 po prawej – Shutterstock/Baloncici; s 166 po lewej – Shutterstock/Mironov Vladimir; s. 165 po prawej – Shutterstock/gkrphoto; s. 168 – Shutterstock/Fausto Lanzetti; s. 170/171 – Shutterstock/Aliaksandr Antanovich; s. 172 po lewej – Shutterstock/Andrii Schnaider; s. 172 po prawej – Shutterstock/Romrodphoto; s. 175 po lewej – Shutterstock/NoirChocolate; s. 175 po prawej – Shutterstock/Anton27; s. 178 – Shutterstock/mythja; s.208 – Margherita Borutsev; s. 188 –Shutterstock/Roza_Sean; s. 189 – Shutterstock/Oxana Denezhkina; s. 191 po lewej – Shutterstock/apisit; s. 191 po prawej – Shutterstock/Miti74; s. 196/197 – Shutterstock/Catarina Belova; s. 199 po lewej – Shutterstock/Catarina Belova; s. 199 po prawej – Shutterstock/Christianthiel.net; s.200 po lewej – Shutterstock/Sabina Berezina; s. 200 po prawej – Shutterstock/LEONARDO VITI; s. 202 – Shutterstock/GoneWithTheWind; s.203 – Shutterstock/Sophie McAulay; s. 206 po lewej – Shutterstock/javarman; s. 206 po prawej – Shutterstock/Gua; s. 211 po lewej

– Shutterstock/ChiccoDodiFC; s. 211 po prawej – Shutterstock/GoneWithTheWind; s. 216 po lewej – Shutterstock/Catarina Belova; s. 216 po prawej – Shutterstock/claudio zaccherini; s. 226 – Shutterstock/Andrei Molchan; s. 230 – Shutterstock/tommaso79; s. 235 – Shutterstock/tocak; s. 238 po lewej – Shutterstock/Miti74; s. 238 po prawej – Shutterstock/AS Food studio; s. 241 po lewej – Shutterstock/Oksana Shevchenko; s. 241 po prawej – Shutterstock/kuvona; s. 245 – Shutterstock/Alexandra Anschiz; s. 247/248 – Shutterstock/StevanZZ; s. 251 po lewej – Shutterstock/kavalenkava; s. 251 po prawej – Shutterstock/Catarina Belova; s. 254 po lewej – Shutterstock/Eugenia Lucasenco; s. 254 po prawej – Shutterstock/Fotografiche; s. 257 po lewej – Shutterstock/PicturePerfekt; s. 257 po prawej – Shutterstock/leonori; s. 260 po lewej – Shutterstock/Shandarov Arkadii; s. 260 po prawej – Shutterstock/cate_89; s. 270 – Shutterstock/Anton Chernov; s. 273 – Shutterstock/Valeria Aksakova; s. 277 po lewej – Shutterstock/Alessia Pierdomenico; s. 277 po prawej – Shutterstock/Stepanek Photography; s. 280 – Shutterstock/Evgeny Karandaev; s. 285 – Shutterstock/Foxys Forest Manufacture; s. 286/287 – Shutterstock/francesco de marco; s. 289 po lewej – Shutterstock/Gianfrancesco mariucci; s. 289 po prawej – Shutterstock/GoneWithTheWind; s. 290 po lewej – Shutterstock/OlgaPetrusha; s. 290 po prawej– Shutterstock/ValerioMei; s. 294 – Shutterstock/fototyp; s. 297 po lewej – Shutterstock/RossHelen; s. 297 po prawej – Shutterstock/KarepaStock; s. 300/301 – Shutterstock/Caterina Lazzari; s. 302 po lewej – Shutterstock/marco mayer; s. 302 po prawej – Shutterstock/lhmfoto; s. 304 po lewej – Shutterstock/Ursula Ferrara; s. 304 po prawej – Shutterstock/Fausta Lavagna; s. 308 – Shutterstock/Juraj Kamenicky; s. 310 – Shutterstock/sergey causelove; s. 313 – Shutterstock/MikeDotta; s. 317 – Shutterstock/pcruciatti; s. 318 – Shutterstock/Alessio Orru; s. 320/321 – Shutterstock/S.Borisov; s. 325 po lewej – Shutterstock/Nicola Forenza; s. 325 po prawej – Shutterstock/ilolab; s. 328 po lewej – Shutterstock/Boris-B; s. 328 po prawej – Shutterstock/prosiaczeq; s. 333 po lewej – Shutterstock/mybittrip; s. 333 po prawej – Shutterstock/Alexandros Michailidis; s. 336 po lewej – Shutterstock/Vladislav Noseek; s. 336 po prawej – Shutterstock/Africa Studio; s. 343 – Shutterstock/VICUSCHKA; s. 346 po lewej – Shutterstock/Andrei lakhniuk; s. 346 po prawej – Shutterstock/Sam Strickler; s. 351 po lewej – Shutterstock/OlgaBombologna; s. 351 po prawej – Shutterstock/Ana Maria Ciobanu; s. 353 po lewej – Shutterstock/Alessandro de Leo; s. 353 po prawej – Shutterstock/hlphoto; s. 356 – Shutterstock/Katrinshine; s. 358 – Shutterstock/Konstantin Kopachinsky; s. 362/363 – Shutterstock/Ludovico Reale; s. 365 po lewej – Shutterstock/VICUSCHKA; s. 365 po prawej – Shutterstock/Patrick Messier; s. 368 po lewej – Shutterstock/ValerioMei; s. 368 po prawej – Shutterstock/pio3; s. 371 po lewej – Shutterstock/Fotografiche; s. 371 po prawej – Shutterstock/Petar Bonev; s. 376 – Shutterstock/ColorMaker; s. 379 – Shutterstock/photo_kitchen; s. 382 – Shutterstock/SunKids; s. 384 – Shutterstock/svariophoto; s. 387– Shutterstock/Oxana Denezhkina; s. 390/391 – Shutterstock/Rudy Balasko; s. 393 po lewej – Shutterstock/A-Babe; s. 393 po prawej – Shutterstock/Darryl Brooks; s. 394 po lewej – Shutterstock/Anna_Pustynnikova; s. 394 po prawej – Shutterstock/Olga_Go; s. 397 po lewej – Shutterstock/Christian Close; s. 397 po prawej – Shutterstock/Jon Shore; s. 398 po lewej – Shutterstock/Euripides; s. 398 po prawej – Shutterstock/dadddulka; s. 402 – Shutterstock/Trilobyter; s. 406 – Shutterstock/SosnaRadosna; s. 410/411– Shutterstock/Vadym Lavra; s. 413 po lewej – Shutterstock/Massimo Rivenci; s. 413 po prawej – Shutterstock/Massimo Rivenci; s. 416 po lewej – Shutterstock/canadastock; s. 416 po prawej – Shutterstock/ChiccoDodiFC; s. 419 po lewej – Shutterstock/dancar; s. 419 po prawej – Shutterstock/OlgaBombologna; s. 424 – Shutterstock/miami beach forever; s. 427 po lewej – Shutterstock/Marzia Giacobbe; s. 427 po prawej – Shutterstock/stockcreations; s. 430 – zbiory autorki; s. 433 po lewej – Shutterstock/andrea federici; s. 433 po prawej – Shutterstock/Chlophoto; s. 434 – Shutterstock/oneinchpunch; s. 436 – Shutterstock/Nicoletta Fornaro; s. 438/39 – Shutterstock/ermess; s. 441 po lewej – Shutterstock/siamonau pavel; s. 441 po prawej – Shutterstock/Toonint; s. 444 – Shutterstock/spirins; s. 447 po lewej – Shutterstock/Elena.Katkova; s. 447 po prawej – Shutterstock/ Elena.Katkova; s. 448 po lewej – Shutterstock/Marco Sallese; s. 448 po prawej – Shutterstock/stockcreations; s. 451 po lewej – Shutterstock/Agnieszka Lobodzinska; s. 451 po prawej – Shutterstock/Prostock-studio; s. 452 – Shutterstock/Shebeko; s. 453 – Shutterstock/Yulia Grigoryeva; s. 456 po lewej – Shutterstock/Alexandre Rotenberg; s. 456 po prawej – Shutterstock/stockcreations; s. 459 po lewej – Shutterstock/francesco de marco; s. 459 po prawej – Shutterstock/SeaRain; s. 461/462 – Adam Hoglund; s. 464 po lewej – Shutterstock/Jes Abeita; s. 464 po prawej – Shutterstock/Alexander Prokopenko; s. 467 po lewej – Shutterstock/AS Food studio; s. 467 po prawej – Shutterstock/Naeblys; s. 468 po lewej – Shutterstock/Diego Fiore; s. 468 po prawej – Shutterstock/Nicolo' Pastorelli; s. 472 – Shutterstock/Barbara Dudzinska; s. 474 po lewej – Shutterstock/Tea_Jagodic; s. 474 po prawej – Shutterstock/Syda Productions; s. 479 po lewej – Shutterstock/NagornyiSergiy; s. 479 po prawej – Shutterstock/Taras-studio; s. 482/483 – Shutterstock/Vadym Lavra; s. 485 po lewej – Shutterstock/Cibusphoto.com; s. 485 po prawej – Shutterstock/Boerescu; s. 486 po lewej – Shutterstock/Gandolfo

Cannatella; s. 486 po prawej – Shutterstock/OlgaMerolla; s. 489 po lewej – Shutterstock/GoneWithThe Wind; s. 489 po prawej – Shutterstock/ltummy; s. 492 po lewej – Shutterstock/Marco Ossino; s. 492 po prawej – Shutterstock/rosarioscalia; s. 495 po lewej – Shutterstock/Liliya Gidzhrati; s. 495 po prawej – Shutterstock/David Maki Photography; s. 497 po lewej – Shutterstock/duchy; s. 497 po prawej – Shutterstock/Deux17; s. 499 po lewej – Shutterstock/Cornelia Pithart; s. 499 po prawej – Shutterstock/anna.q; s. 501 po lewej – Shutterstock/al1962; s. 501 po prawej – Shutterstock/Bartosz Luczak; s. 503 po lewej – Shutterstock/Salvatore Allotta; s. 503 po prawej – Shutterstock/Olexiy Bayev; s. 506 – Shutterstock/Miti74; s. 509 po lewej – Shutterstock/Zaira Zarotti; s. 509 po prawej – Shutterstock/ChiccoDodiFC; s.510 po lewej – Shutterstock/Gayvoronskaya_Yana; s 510 po prawej – Shutterstock/Tinxi; s. 513 po lewej – Shutterstock/ChiccoDodiFC; s. 513 po prawej – Shutterstock/vololibero; s. 515 po lewej – Shutterstock/Olga Popova; s. 515 po prawej – Shutterstock/Massimo Todaro; s. 518/519 – Shutterstock/Eva Bocek; s. 521 po lewej – Shutterstock/Oxana Denezhkina; s. 521 po prawej – Shutterstock/Alessio Orru; s. 522 po lewej – Shutterstock/Balate Dorin; s. 522 po prawej – Shutterstock/Alessio Orru; s. 527 po lewej – Shutterstock/Alessio Orru; s. 527 po prawej – Shutterstock/Stefy Morelli; s. 528 po lewej – Shutterstock/Alessio Orru; s. 528 po prawej – Shutterstock/ChiccoDodiFC; s. 532 – Shutterstock/AS photo studio; s. 535 po lewej – Shutterstock/Aila Images; s. 535 po prawej – Shutterstock/nd3000; s. 536 – Shutterstock/Kamira; s. 537 – Shutterstock/Elena Khrupina; s. 541 po lewej – Shutterstock/Yulia Grigoryeva; s. 541 po prawej – Shutterstock/oneinchounch; s. 544 po lewej – Shutterstock/Rawpixel.com; s. 544 po prawej – Shutterstock/Nicole Kwiatkowski; s. 548 – Shutterstock/hlphoto; s. 550 – Shutterstock/Mask chen; s. 552 – Shutterstock/Roman Debree; s. 554 Shutterstock/vovidzha; s. 556 – Shutterstock/luigi Giordano; s. 559 – Shutterstock/Evgeny Karandaev; s. 560 – Shutterstock/ltummy; s. 563 – Shutterstock/draganica; s. 564 – Shutterstock/margoantipenkova; s. 566 Kasia Meszka; s. 570 – Shutterstock/Erhan Inga; s. 572 – Shutterstock/pio3

Zakupiono w NEXTO: 3264180